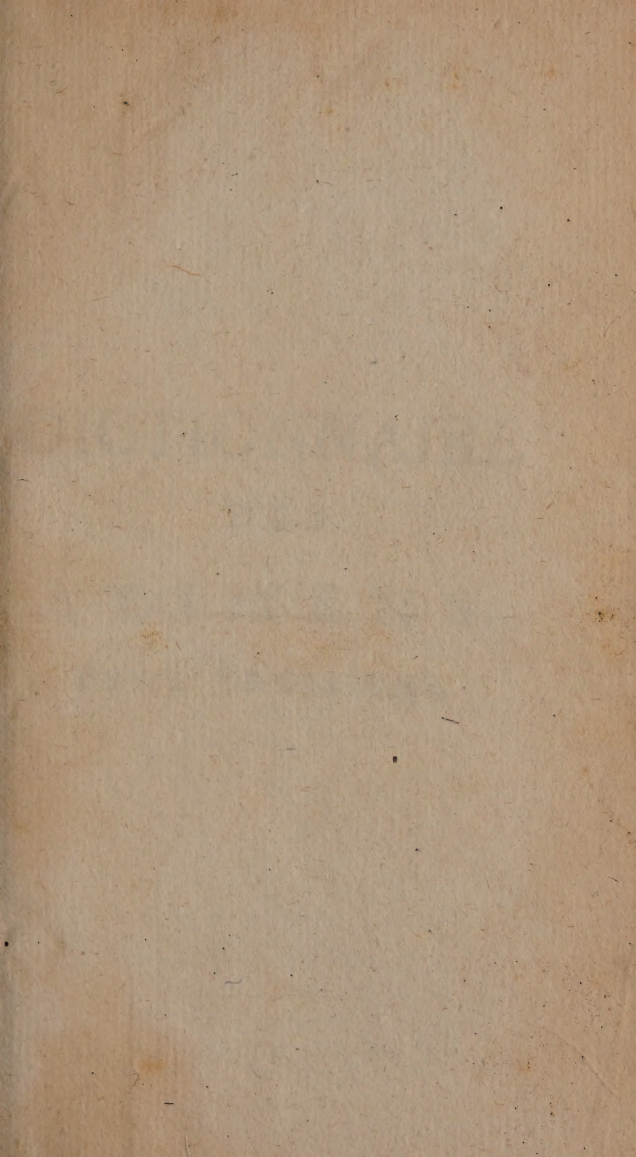


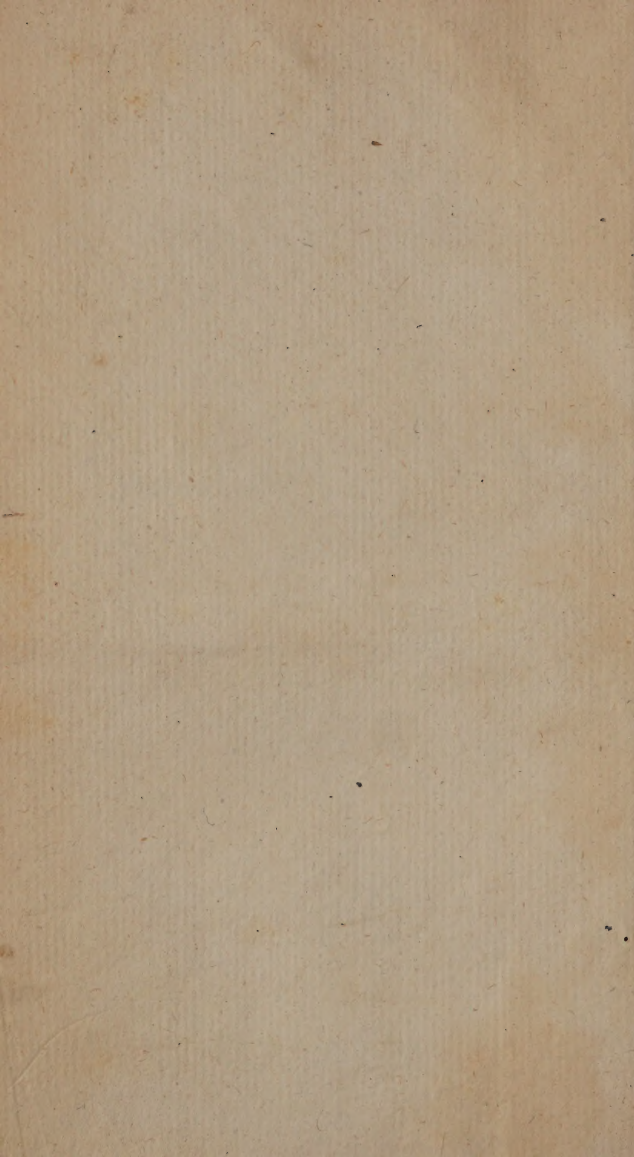
John Selwin.



15320/A

BRIAND ()
c





DICTIONNAIRE

DES

A L I M E N S,

TOME TROISIEME,

DICIONNAIRE

DES

ALIMENTS

TOME TROISIEME

DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS,

VINS ET LIQUEURS,

LEURS QUALITE'S, LEURS EFFETS,
relativement aux différens âges, & aux
différens tempéramens ;

A V E C

LA MANIERE DE LES APPRETER,
ANCIENNE ET MODERNE,

*Suivant la méthode des plus habiles Chefs-
d'Office, & Chefs de Cuisine, de la Cour,
& de la Ville.*

Ouvrage très-utile dans toutes les familles

Opinor.

Hæc res & jungit, junctos & servat amicos.

Horat. 5. L. 1. v. 54.

Par M. C. D. Chef de Cuisine de M. le
Prince de ***.

TOME TROISIÈME.



A PARIS,

Chez { GISSEY, rue de la vieille Bouclerie.
BORDELET, rue Saint Jacques.

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilege du Roi.





DICTIONNAIRE

DES

ALIMENS

TANT SOLIDES QUE LIQUIDES.

P I G.

Pigeons aux truffes.



ARCISSEZ les à l'ordinaire ; faites un ragoût de truffes. (Voyez au mot *Truffe*, la manière de le

aire.) Vos pigeons cuits à la broche , ôtez les bardes ; dressez les dans un plat , le ragoût de truffes par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Les pigeons aux mousserons & aux champignons , se font de la même manière. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.)

Pigeons en redingotte.

Farcissez-les & les faites cuire , comme les autres , à la broche , enveloppez de bardes de lard & de papier. Coupez une grosse anguille

ou deux moyennes en cinq tronçons bien égaux ; ouvrez chaque morceau d'un côté , pour en ôter l'arête , sans séparer les deux moitiés. Piquez tous les morceaux en dedans. Marquez une glace avec du veau & du jambon ; faites suer , & mouillez de bouillon. Quand elle est cuite , passez-la , & y mettez cuire les morceaux d'anguille , pour les glacer comme des fricandeaux. Vos pigeons cuits , dressez-les dans un plat ; mettez sur chacun un morceau d'anguille glacée avec du coulis où a cuit l'anguille ; détachez ce qui reste , passez la sauce au tamis & servez chaudement avec un jus de citron,

Pigeons à la moëlle.

Plumez-les , laissez-leur le foie , & les pattes ; troussiez-les & les faites revenir à l'air du feu , pour les bien éplucher ; coupez-leur le col , & les ailerons. Faites une farce avec de la moëlle & de bon beurre , deux anchois hachés , persil , ciboules , estragon , un peu de rocambole , sel , & poivre. Farcissez-en le corps de vos pigeons & les faites cuire à la broche sans bardes , les arrosant souvent de ce qui dégoutte. Quand ils sont cuits , servez-les avec la sauce suivante.

Mettez dans une casserole un demi-setier de vin que vous faites réduire à un verre ; Ajoutez-y une cuillerée de bouillon consommé , sept ou huit rocamboles , jus & coulis , quelques tranches de citron & de bon beurre. Versez sur vos pigeons & servez pour Entrée.

On peut mettre dans cette sauce un peu de persil blanchi & haché , ou une ravigotte chaude.

Pigeons à la Royale.

Farcissez-les dans le corps , d'une farce bien fine ; faites-les revenir dans du lard fondu ;

piquez-les de petit lard & les faites cuire à la broche. Quand ils sont cuits , servez-les au jus de veau. (Voyez au mot *Veau* , l'article *jus de veau*.) Ou bien avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce coulis.)

Pigeons en surtout.

Après les avoir plumés, vuidés & blanchis, faites-les cuire à moitié dans un blanc de farine , bouillon , & tranches de citron. Passez des ris de veau & des champignons coupés en dés dans une casserole , avec bon beurre & un bouquet ; mouillez de bouillon. Quand le ragoût est presque cuit, mettez-y les pigeons & des crêtes cuites dans le blanc avec les pigeons. Quand il est tout à fait cuit , liez-le avec de la crème & des jaunes d'œufs. Faites une farce de blanc de volaille , graisse de bœuf & lard blanchi , mie de pain trempée dans de la crème , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin , & cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison , sel & poivre pour assaisonnement. Laissez refroidir cette farce ; foncez-en un plat & faites un bord autour ; mettez dans le milieu le ragoût de pigeons froid. Couvrez le ragoût de la même farce , unissez avec de l'œuf battu , & pannez tout le dessus avec de la mie de pain. Mettez cuire au four de belle couleur ; égouttez la graisse & servez chaudement.

Pigeons en surtout , rôtis , & à la braiê.

Faites une farce , composée de lard crud , & de jambon cuit , truffes , champignons hachés avec les foies des pigeons , persil , ciboule , une pointe d'ail , quelques ris de veau , le tout bien haché & bien assaisonné , deux jaunes d'œufs pour liaison. Farcissez-en vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau & dans le corps ,

& les ficelez. Ayez un grand fricandeu piqué pour chaque pigeon que vous mettez sur l'estomac, & faites cuire à la broche. Quand vos pigeons sont rôtis, ôtez le fricandeu, versez sur les pigeons un bon ragoût, tel que vous jugerez à propos, ou bien un coulis; remettez vos fricandeaux sur l'estomac, & servez chaudement.

Les pigeons en surtout à la braise se font de la même manière. Toute la différence qu'il y a d'avec les choses que l'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard ni viande sur le fricandeu, afin qu'il prenne belle couleur. Quand il est cuit, égouttez la graisse; faites un ragoût de truffes, ou autre. (Voyez au mot *Truffe*. la manière de le faire.)

Pigeons à la cendre.

Epluchez bien vos pigeons, vuidez-les proprement; farcissez-les, si vous voulez, d'une farce délicate. Ratifiez du lard; assaisonnez de sel & poivre, persil, ciboules, & champignons hachés. Mélez bien le tout ensemble; farcissez-en vos pigeons sur l'estomac entre chair & peau. Mettez sur des feuilles de papier des bardes de lard, des tranches de jambon & de veau battues, avec sel, poivre, & tant soit peu de fines herbes. Mettez chaque pigeon sur la feuille de papier; assaisonnez dessus comme dessous; enveloppez-les de tranches de jambon & de veau battues, & des bardes de lard; couvrez des feuilles de papier, mouillez-les dans l'eau, ficelez-les & les mettez dans la cendre chaude, en mettant de tems en tems du feu dessus. Faites-les cuire pendant deux ou trois heures. Quand ils sont cuits dressez-les dans un plat; ôtez l'enveloppe, jetez dessus

une essence de jambon & servez chaudement pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons aux écrevisses.

Vos pigeons échaudés vuidés & trouffés proprement, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un oignon, un bouquet, crêtes, ris de veau, champignons & truffes assaisonnées de sel & de poivre. Poudrez-les d'un peu de farine, mouillez de bouillon & de jus de veau, & laissez mitonner à petit feu. Quand ils sont cuits, dégraissez-les, mettez-y des queueues d'écrevisses, liez-les d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.) Faites-les chauffer doucement sans bouillir : dressez vos pigeons dans un plat, les garnitures dans les intervalles, le ragoût par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Pigeons piqués de persil à la broche.

Farcissez-les comme on l'a dit ; faites-les refaire dans la graisse ; piquez-les par tout sur l'estomac de grand persil, en sorte qu'ils en soient couverts ; faites-les cuire à la broche, arrosez le persil avec du sain-doux ou du lard fondu. Quand ils sont cuits, servez-les avec une Essence.

Pigeons frais levés aux petits œufs.

Farcissez de petits pigeons & les faites cuire à la broche comme on l'a dit. Quand ils sont cuits, faites fondre du beurre, délaiez-y des jaunes d'œufs ; arrosez-en les pigeons & les pannez. Qu'ils soient de belle couleur & les servez avec une saussé que vous ferez ainsi. Faites suer deux tranches de jambon & les mouillez de bouillon ; mettez-y un oignon, un bouquet, quelques champignons ; faites-les bouillir & les passez au tamis. Mettez dans cette saussé six jaunes d'œuf durs, de

bon beurre manié de farine ; faites lier la sausse sur le feu ; mettez-y le jus d'un citron entier ; aïez de petits œufs blanchis , dont vous ôterez la première peau ; mettez-les dans la sausse & servez chaudement.

Pigeons en surtout à la broche.

Farcissez-les comme les précédens ; faites-les refaire dans la graisse. Coupez une noix de veau en tranches de la grandeur du dessus de vos pigeons , & un peu mince ; piquez ces tranches ; mettez-les sur l'estomac des pigeons ; enveloppez-les de papier & faites-les cuire à la broche. Quand ils sont cuits , ôtez le papier pour leur donner de la couleur & servez-les avec une essence.

Pigeons au point du jour.

Farcissez-les avec lard rapé , truffes , champignons , persil , ciboule ; le tout bien haché , assaisonné de sel & gros poivre ; cousez-les , & les mettez à la broche enveloppés de lard & de papier. Faites-les refaire auparavant dans du beurre. Coupez une noix de veau par petits morceaux ; piquez-les de petit lard ; faites-les blanchir & cuire dans une glace de veau , & les glacez comme les fricandeaux ordinaires. Mettez un de ces petits fricandeaux au milieu d'un plat , les pigeons autour , les autres petits fricandeaux entre les pigeons , la sausse dessous , que vous acheverez comme celle des fricandeaux , (Voyez fricandean.)

Pigeons soufflés.

Desoffez-les pour les farcir d'un salpicon fait avec lard , jambon , ris de veau , champignons , truffes , le tout coupé en dés , sel , gros poivre , toutes sortes de fines herbes hachées , & trois blancs

d'œufs fouettés. Couvrez vos pigeons farcis , & les faites cuire à petit feu à la broche , enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits , servez-les avec une bonne essence.

Pigeons en compôte.

Troussiez-les proprement , passez-les à la casserole avec lard fondu, pour leur faire prendre une belle couleur. Mettez-y ensuite de bon bouillon pour les faire cuire , un verre de vin blanc , champignons, fines herbes , assaisonnement ordinaire. Laissez mitonner le tout. Quand vos pigeons sont cuits , mettez-y un coulis de veau , & servez chaudement cette compôte pour Entrée avec des andouillettes pour Garniture.

Autre façon.

Vos pigeons troussés , les pates dans le corps , refaits & piqués de gros lard & de jambon , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil & ciboule hachée ; faites-les cuire dans une braise légère.

Faites un ragoût de crêtes , foies gras , champignons , truffes que vous passez à la casserole avec lard fondu ; mouillez de jus , faites mitonner à petit feu , dégraissez , liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot Jambon , la manière de le faire.) Mettez vos pigeons , égouttés de leur graisse , mitonner un peu dans ce ragoût , & servez chaudement pour Entrée.

Autre compôte de pigeons.

Lardez-les de gros lard , passez-les au lard fondu , & les faites cuire avec un verre de vin blanc & bouillon , sel , poivre , muscade , citron verd , clous, champignons , truffes. Quand ils sont cuits , faites un coulis blanc ou roux pour lier la sauce & servez chaudement. (Voyez au mot coulis la manière de faire l'un & l'autre.)

Compôte de pigeons au blanc.

Vos pigeons échaudés , vuidés , trouffés & blanchis , passez-les sur un fourneau , avec lard fondu , un bouquet , un oignon piqué de clous , ris de veau , crêtes , champignons , truffes , sel & poivre ; mettez-y un peu de farine ; mouillez de bouillon & faites mitonner à petit feu. Quand vos pigeons sont cuits , dégraissez & liez d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* , l'article *Coulis blanc* .)

Au défaut de coulis blanc , vous pouvez lier votre compôte avec trois jaunes d'œufs délayés dans de la crème , & un peu de persil haché ; servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en fricassée au roux.

Coupez-les en quatre ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , un bouquet , un oignon piqué de clous , poivre , sel , persil haché , champignons , truffes , crêtes , ris de veau ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de jus & laissez cuire à petit feu. La fricassée cuite , dégraissez-la pour la lier d'un coulis de veau & de jambon , & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.)

Pigeons en fricassée au blanc.

Passez-les dans une casserole avec les mêmes ingrediens que les précédens ; mouillez-les de bouillon , sans jus , & laissez mitonner à petit feu. Votre fricassée cuite , liez-la d'un coulis blanc. (Voyez au mot *Coulis* , la manière de le faire.) Au défaut de coulis , faites une liaison avec trois jaunes d'œufs délayés dans de la crème , & un peu de persil haché. Servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en Fricassée au sang.

Saignez vos pigeons , gardez le sang , mettez-y un jus de citron pour l'empêcher de tourner. Faites la fricassée à l'ordinaire , & la liez d'un coulis de veau & de jambon. Passez le sang au tamis ; délayez-y un jaune d'œuf & un peu de persil haché. Avant de servir , mettez le sang dans la fricassée ; mettez-la un peu sur le feu , sans la faire bouillir ; remuez-la toujours , & servez chaudement , pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons au basilic.

Vos pigeons bien échaudés & bien blanchis , fendez-les un peu sur le dos , afin de les remplir d'une farce faite avec lard crud , leurs foies bien hachés , persil , basilic , & ciboules , le tout bien assaisonné. Vos pigeons farcis , faites-les cuire dans un pot avec bon bouillon , un oignon piqué de clous de girofle , verjus & sel. Quand ils sont cuits & égouttés , trempez les dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain , faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux bien chaud , & servez chaudement pour Entrée , garni de persil frit.

On sert les caillies apprêtées de la même manière.

Pigeons au basilic d'une autre façon.

Apprêtez-les comme les précédens , farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies , un peu de jambon , quelques champignons , persil , ciboule hachée , du basilic , sel , poivre , fines épices , un jaune d'œuf. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de veau , sel , poivre , fines herbes , fines épices , oignon , carotes , tranches de citron vert , feuilles de laurier ; arrangez dessus vos pigeons ,

même assaisonnement dessus que dessous , tranches de veau & bardes de lard par-dessus. Couvrez la marmite de son couvercle ; faites cuire feu dessus & dessous. Quand vos pigeons sont cuits, mettez-y une demi-cuillerée de bouillon ; laissez-les refroidir presque tout à fait dans leur jus , afin qu'ils prennent plus de goût. Tirez-les ensuite & les mettez égoutter sur un plat. Trempez-les dans des œufs battus , pannez-les de mie de pain bien fine ; faites-les frire dans du sain-doux , de couleur bien dorée. Pliez une serviette sur un plat , les pigeons dessus , des bouquets de persil frit dans les intervalles , & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Autre façon.

Faites cuire vos pigeons dans un blanc & l'ordinaire. Faites une farce avec de la volaille cuite , rouëlle de veau passée avec un petit morceau de beurre , lard & graisse de bœuf blanchie , une mie de pain trempée dans de la crème , & du basilic haché , sel , poivre , sept ou huit jaunes d'œufs pour liaison.

Quand les pigeons sont refroidis , trempez-les dans des œufs battus , enveloppez-les de farce que vous unissez avec la main trempée dans les œufs ; faites-les tous de la même grosseur , pannez-les de mie de pain bien fine , faites-les frire dans du sain-doux bien chaud , & servez garni de persil frit.

Si vos pigeons sont bien gros , vous pouvez les couper en quatre , & les faire cuire dans une braïse de haut goût. Quand ils sont cuits , trempez-les dans de l'œuf battu ; faites-les frire comme les autres , & servez garnis de persil frit.

P I G. P I G. . II

Pigeons à la braise.

Prenez de gros pigeons bien retrouffés, lardez-les de gros lard bien assaisonné. Farcissez-les si vous voulez d'une farce un peu liée. Faites-les cuire à la braise à l'ordinaire, & les servez avec un ragoût de truffes & de ris de veau par-dessus.

Pigeons aux cardes.

Flambez vos pigeons, laissez-leur les ailes; faites-les refaire dans de la graisse, & les mettez cuire dans une bonne braise. Faites cuire des cardes dans un blanc de bouillon, farine, tranches de citron, graisse de bœuf. Quand elles sont cuites & bien essuyées avec un linge, faites leur prendre quelques bouillons dans une essence, pour leur donner du goût, & les servez autour de vos pigeons.

Pigeons au salpicon.

Faites-les cuire à la braise, après les avoir fait revenir dans de la graisse. Passez comme un ragoût ordinaire, ris de veau, champignons, jambon, le tout coupé en dés, & liez de coulis. Votre ragoût fini, mettez-y des cornichons blanchis, & servez dessus vos pigeons.

Pigeons aux choux-fleurs.

Faites-les cuire à la braise comme les autres. Faites cuire des choux-fleurs blanchis dans un blanc de farine. Dressez vos pigeons dans un plat, les choux-fleurs autour. Mettez de bon beurre dans une essence, faites lier la sauce sur le feu, & servez sur les choux-fleurs avec un peu de gros poivre.

pigeons à l'Italienne avec toutes sortes de racines.

Faites blanchir panais, oignons, navets, radis, carotes, le tout coupé proprement, &

les mettez cuire avec les pigeons à la braise avec bouillon, un bouquet, sel, poivre, girofle, une pointe d'ail. Passez à l'huile des champignons hachés, & un bouquet; mouillez-les de coulis & d'un verre de vin de Champagne; faites faire quelques bouillons & dégraissez la sausse. Quand les pigeons sont cuits, retirez-les avec les racines; dressez-les dans un plat, les racines autour, la sausse à l'Italienne par-dessus, & servez chaudement.

Pigeons à la Dauphine.

Faites cuire cinq petits pigeons à la braise. Faites blanchir légèrement deux ris de veau & les piquez; faites-les cuire ensuite dans une glace faite avec du veau & du bouillon. Quand les pigeons sont cuits, mettez-les dans un peu de jus, pour les dégraisser. Dressez vos pigeons dans un plat, un ris de veau entre deux; mettez un peu de coulis dans la casserole où vous avez glacé les ris de veau pour détacher ce qui reste: faites faire un bouillon à la sausse; passez-la au tamis, mettez-y un jus de citron, & servez sur les pigeons.

Pigeons aux haricots verts.

Faites-les cuire dans une bonne braise. Coupez des haricots verts en filets & les faites cuire avec de l'eau & du sel. Quand ils sont cuits & égouttés, passez-les avec de bon beurre, persil & ciboulée hachée. Mouillez-les de jus & de bouillon; liez-les avec du coulis; assaisonnez de sel, poivre; servez avec vos pigeons à courte sausse.

Pigeons au soleil

Faites cuire des pigeons naissans dans une petite braise bien fine; retirez-les quand ils sont cuits. Faites un godiveau de toutes sortes

de volaille qui soit bien fine. Enveloppez chaque pigeon de ce godiveau, en sorte que l'on ne voye que la tête. Trempez-les ensuite dans des œufs battus; pannez-les avec moitié pain & moitié farine; faites-les frire de belle couleur, & les servez sur une serviette comme les pigeons au basilic.

Pigeons au soleil d'une autre façon.

Prenez de petits pigeons à la cuiller; échaudez-les, videz-les, passez leur une brochette à travers les cuisses; laissez-leur les pattes, la tête & les ailes; fendez-les un peu sur le dos & les faites blanchir; mettez-les dans l'eau fraîche & les faites cuire dans une braise blanche avec bouillon, bardes de lard, tranches de citron, sel, poivre, girofle, un bouquet. Quand ils sont cuits & refroidis, faites une pâte avec de la farine, une chopine de vin blanc ou de la bière, une cuillerée d'huile, un peu de sel. Trempez vos pigeons dans cette pâte bien délayée; faites-les frire & servez garni de persil frit.

Autres pigeons au soleil.

Quand ils sont bien échaudés & vidés, coupez leur le bout des pattes, du bec & des ailes; faites-les blanchir à l'eau bouillante, fendez-les par le dos, farcissez-les d'une farce bien délicate, un peu liée. Foncez une casserole de bardes de lard; mettez-les dessus, l'estomac en dessous, avec sel, poivre, un bouquet, un peu de coriandre, bouillon gras, une chopine de lait, & faites cuire doucement. Quand ils sont cuits, égouttez-les & les laissez refroidir.

Mettez une chopine de vin dans une casserole avec un petit morceau de beurre frais que vous

ferez fondre sur le feu. Délayez deux poignées de farine avec ce même vin dans une autre casserole , & y mettez trois blancs d'œufs fouettés ; que cette pâte ne soit ni trop épaisse , ni trop claire. Trempez-y vos pigeons & les faites frire dans du sain-doux bien chaud & servez garni de persil frit pour Entrée.

Pigeons à la lune.

Vos pigeons apprêtés comme les précédens , passez-les dans du lard fondu , comme en compôte avec truffes , champignons & un bouquet ; assaisonnement ordinaire , & mouillez avec moitié bouillon & moitié jus. Quand ils sont cuits , mettez-y du coulis de veau.

Ou bien faites-les cuire à la braïse , & pendant qu'ils cuisent , faites un salpicon , avec jambon coupé en dés , artichaux coupés de même , ris de veau & champignons , le tout passé dans du lard fondu & mouillé de jus.

Le ragoût cuit ainsi que les pigeonneaux , laissez-les refroidir , faites une abaisse de pâte feuilletée. (Voyez au mot *Pate* , la manière de la faire.) Arrangez vos pigeons dans un plat , l'estomac en haut , de sorte que les têtes des pigeons sortent en dehors ; mettez le ragoût froid par-dessus ; mettez l'abaisse de pâte feuilletée sur les pigeons , de manière que les têtes paroissent en dehors & ne soient point enfermées. Faites une ouverture au milieu , pour passer les pieds des pigeons. Dorez l'abaisse , mettez au four pour cuire seulement la pâte ; réchauffez les pigeons & le ragoût , & servez chaudement.

Pigeons en surprise.

Après avoir échaudé & vuïdé vos petits pi-

geons ; farcissez-les dans le corps d'une farce fine & les faites cuire dans une braise blanche, composée de bardes de lard, tranches de veau & assaisonnement ordinaire, coriandre, un peu de fines herbes & quelques tranches de citron. Quand ils sont cuits, mettez-les dans un coulis de veau & de jambon. Prenez ensuite de petits pains de profiterole, ôtez-en la mie en faisant une ouverture en dessous, & gardez les morceaux ; mettez dans chaque pain un pigeon avec un peu de sauce ; fermez du même morceau que vous avez ôté, ou de godiveau. Frotez-les légèrement tout autour du même godiveau, & les trempez dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain bien fine, ficellez-les en croix, faites les frire de belle couleur. Quand ils sont égouttés, dressez-les dans un plat, & servez sur une serviette blanche.

Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût de mouffrons par dessus. (Voyez au mot *Mouffrons*, la manière de le faire.) Avant de faire frire vos petits pains, vous pouvez les tremper dans du lait, & les égoutter avant de les mettre dans la friture, ils en sont plus délicats & plus frians.

Pigeons en surprise d'une autre manière.

Apprêtez-les & les faites cuire à la braise comme les précédens. Prenez autant de laitues pommées, que vous avez de pigeons. Faites-les blanchir & égoutter ; ôtez-en proprement les cœurs, mettez à la place un peu de godiveau & un pigeon dans chacune avec un peu de coulis froid. Enfermez-les bien dans ces laitues que vous ficelerez tout autour. Remettez les cuire dans la même braise où les pigeons ont cuit. Tirez-les ensuite, & quand

elles sont égouttées, ôtez-les feuilles, mettez-les mitonner dans une essence de jambon; dressez-les dans un plat, pressez dessus un jus d'orange ou de citron, & servez chaudement

Pigeons en taupes.

Quand ils sont échaudés & trouffés comme pour une tourte, lardez-les de lardons de trufes, plus près que vous pourrez. Foncez une casserole de barres de lard, jambon, tranches de veau; rangez dessus vos pigeons; couvrez dessus comme dessous, avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, & faites cuire doucement à la braise. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat & servez avec une sausse au vin de Champagne, & tranches de citron pour Entrée.

Pigeons en pain.

Flambez vos pigeons & les desossez comme les poulardes au blanc-manger. Prenez des ris de veau blanchis; coupez-les en dés, avec de petits champignons, & du jambon coupé de même, persil, ciboule hachée, une pointe d'ail, lard rapé, sel, gros poivre, le tout bien manié ensemble; farcissez-en vos pigeons trouffez-les en pain tout rond; enveloppez-les d'une barde de lard & d'un morceau d'étamine; ficelez-les bien, & les faites cuire à la braise à petit feu. Quand ils sont cuits & dégraissez, servez-les avec une essence.

Vous pouvez mettre des pistaches dans l'essence, si vous le jugez à propos.

Pigeons à la poêle.

Vos pigeons bien épluchés, vidés & trouffés proprement, les pattes dans le corps, fendez-les un peu sur le dos, & les farcissez d'une farce composée de leurs foies & un peu de lard, & un peu de jambon, champignons, trufes, persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines herbes

herbes, fines épices, un jaune d'œuf; le tout haché & pilé dans le mortier. Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, poivre, sel, un peu de fines épices; arrosez-y vos pigeons l'estomac en bas, assaisonnés de sel, poivre, un peu de fines herbes, deux ou trois tranches d'oignons, un peu de persil haché; couvrez de tranches de veau & de jambon; & de deux ou trois bardes de lard, ensuite d'une assiette qui entre dans la casserole, une serviette tout autour & un plat par dessus, afin que la fumée ne sorte point. Mettez-les ainsi sur des cendres chaudes pendant deux heures. Avant de servir, ôtez les tranches de veau & de jambon, & les bardes de lard; mettez les pigeons sur un fourneau; quand le jus est diminué & qu'il commence à s'attacher, & que les pigeons sont bien colorés, retirez-les; dressez-les dans un plat; ôtez la graisse de la casserole; mouillez ce qui est attaché d'un peu de jus de veau & de bouillon, mettez-y un peu de poivre; passez ce jus au tamis; jetez-le sur vos pigeons, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons à la poêle garnis d'écrevisses.

Farcissez-les de leurs foies, persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, lard rapé, deux jaunes d'œufs pour liaison. Faites-les refaire avec un peu de lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Mettez-y sept belles écrevisses que vous faites aussi revenir avec les pigeons. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; arrangez-y les pigeons comme les précédens; faites cuire à la braise & les farcissez comme les autres. Ayez soin de retirer les écrevisses une demi-heure avant les pigeons, parce qu'elles seroient trop cuites.

Remettez-les chauffer avec le ragoût & servez entre les pigeons.

Pigeons aux pois.

Vos pigeons bien échaudés; faites-les blanchir & les mettez cuire dans un blanc un peu plus qu'à moitié. Passez des pois avec un morceau de beurre; mouillez-les de jus & de bouillon, & liez d'un coulis. Quand ils sont presque cuits; mettez-y les pigeons faire quelques bouillons; ajoutez-y un peu de sucre & servez chaudement.

Si vos pigeons sont gros, vous pouvez les couper en quatre, blanchis & épluchés; passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un litron de pois, un bouquet, un peu de jus & de bouillon, & faites cuire. Quand ils sont presque cuits, liez-les d'un coulis; assaisonnez-les d'un peu de sel & d'un morceau de sucre; servez à courte sausse.

Pigeons en hatelette.

Faites-les cuire comme les pigeons à la poêle. Retirez-les quand ils sont cuits & les mettez refroidir. Pannez-les; embrochez-les dans de petites hatelettes; trempez-les dans de la graisse; repannez-les & les faites griller de belle couleur; achevez la sausse, comme celle des pigeons à la poêle, servez-les pigeons avec les hatelettes, la sausse dessous, & un peu plus claire que pour les pigeons à la poêle.

Pigeons en Fricandeaux.

Quand ils sont vidés & trouffés, les pattes dans le corps, faites-les refaire & les coupez en deux; piquez-les de menu lard; mettez-les dans une casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de bouillon & deux ciboules entières. Couvrez la casserole & laissez mijonner à petit feu. Quand ils sont cuits,

pouffez-les sur un fourneau, jusqu'à ce que le reste du bouillon soit diminué. Quand vos pigeons sont bien colorés, tirez-les, arrangez-les dans un plat; ôtez la graisse de la casserole où il ont cuits; mettez-y un peu de jus de veau & de bouillon pour détacher ce qui est au fond, & mettez la casserole un moment sur le fourneau; passez ce jus dans un tamis; jetez-le sur vos pigeons & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Pigeons en Timbale.

Vos pigeons échaudés & blanchis à l'ordinaire, faites-les cuire dans un blanc. Passez des champignons & des ris de veau coupés en gros dés. Faites le ragoût de pigeons comme la compôte; (Voyez ci-devant cet article) & laissez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile, du sain-doux, quatre jaunes d'œufs. Formez autant d'abaissees de l'épaisseur d'un écu que vous avez de pigeons; mettez chaque abaisse au bout d'un rouleau pour les mettre plus aisément dans la timbale; mettez du ragoût sur ces abaissees, puis un pigeon & du ragoût par dessus. mettez un couvercle de la même pâte que vous soudez avec l'abaisse de dessous; faites cuire au four & servez avec une essence fort claire.

Pigeons à la Luxebourt.

Préparez des pigeons comme à la crapaudine; faites-les mariner dans l'huile avec assaisonnement. Faites-les frire à l'huile ou sain-doux, ou au beurre, & servez à sec au gros sel. Les poulets de même.

Pigeons à l'impromptu.

Mettez de petits pigeons dans une casserole avec lard fondu, de bon beurre, un demi verre d'huile, deux tranches de citron;

un verre de vin de Champagne, quatre gouffes d'ail, un bouquet, une tranche de jambon, quelques morceaux en tranches; vous blanchifiez à l'eau bouillante, vous passez le tout à grand feu en remuant toujours pendant un demi-quart d'heure. Mettez dessus des bardes de lard & faites cuire doucement entre deux braises. Quand les pigeons sont cuits; égouttez les; dressez-les dans un plat, une sausse par dessus & servez chaudement.

Pigeons aux Tortuës.

Quand ils sont apprêtés à l'ordinaire, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, des crêtes, quelques morceaux de ris de veau, petits champignons, truffes coupées par tranches, un bouquet, sel & poivre; faites bouillir de l'eau dans une marmite avec un bouquet de fines herbes, deux tranches de citron, deux ou trois oignons, un peu de sel & de poivre, & bardes de lard; jetez-y deux tortuës après leur avoir coupé la tête, les pates & le bout de la queue. Quand elles sont blanchies; tirez-les de la coquille; coupez-les par quartier comme une fricassée de poulets; ôtez bien l'amèr, tout le reste sert dans le ragoût. Passez-les dans la casserole avec les pigeons; mouillez de jus de veau & laissez mijonner à petit feu. Dressez les pigeons dans un plat; faites autour un cordon de cuisses de tortuës; jetez le ragoût par dessus & servez chaudement.

Pigeons aux tortuës avec un coulis d'écrevisses.

On sert encore les pigeons aux tortuës avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce coulis.)

Pigeons à la sainte Menchould.

Prenez de gros pigeons. Quand ils sont plumés, vidés & trouffés, coupez-les en deux, piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de veau ou de bœuf, sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, oignons & carottes. Arrangez-y vos pigeons, même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, & la marmite de son couvercle; faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont à demi cuits; mouillez d'une demi-cuillerée de bouillon & d'une chopine de lait, & laissez cuire. Quand vos pigeons sont tout-à-fait cuits, laissez-les refroidir dans leur jus. Tirez-les ensuite, & quand ils sont égouttés, trempez-les dans la graisse où ils ont cuits; pannez-les de mie de pain bien fine; faites-les griller & servez avec une rémolade faite avec de l'huile, un peu de moutarde fine, des anchois, des capres, du poivre & du sel, le tout mêlé ensemble avec un peu de persil & de ciboules hachées, & un jus de citron.

On peut aussi les servir à sec sur une serviette.

Si vous voulez les servir frits, quand ils sont égouttés, trempez-les dans de l'œuf battu; pannez-les, faites-les frire dans du sain-doux; quand ils sont bien colorés dressez-les dans une serviette & servez chaudement d'une façon ou de l'autre, pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Pigeons farcis au Parmesan.

Farcissez-les avec leurs foies, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail; faites-les cuire comme les pigeons à la poêle.

(Voyez ci-devant cet article.) N'y mettez point de sel. Quand ils sont cuits, retirez-les; dégraissez la sauffe, mettez y un peu de coulis; après un bouillon, passez-la au tamis; mettez un peu de cette sauffe dans le fond d'un plat, du parmesan rapé par dessus. Arrangez-y vos pigeons; mettez sur les pigeons le reste de la sauffe; ensuite du parmesan rapé, mettez le plat sur un fourneau; glacez le dessus avec la pelle rouge, ou avec un couvercle de tourtière, & servez à courte sauffe.

Pigeons aux cornichons.

Troussiez-les en poules, laissez-leur les ailes; faites-les refaire dans de la graisse & les faites cuire dans une bonne braise. Ratifiez des cornichons, coupez les deux plus gros, faites-les blanchir; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, & après les avoir égouttés, mettez-les dans une bonne essence, & servez sur les pigeons.

Pigeonneaux à la Bourgeoise.

Habillez-les proprement, échaudez-les ensuite, poudrez-les de farine, passez-les à la casserole avec lard fondu ou bon beurre; faites-leur prendre un beau roux, mettez-y du bouillon, sel, poivre & champignons, culs d'artichaux, ris de veau, bouquet & fines herbes. Laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sauffe soit bien liée; dressez votre ragoût & servez chaudement pour Entrée garni de champignons frits ou de fricandeaux, ou de citron coupé par tranches.

Pigeons en Beignets.

Faites-les blanchir; coupez-les par la moitié; passez-les dans une casserole avec lard fondu, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, mettez les pigeons dessus avec le lard fondu & les fines herbes,

sel, poivre, & faites cuire à la braise, des bardes de lard par-dessus ; faites une pâte avec de la farine, du vin blanc de l'huile & du sel ; trempez-y vos pigeons quand ils sont froids, faites-les frire & servez garnis de persil frit.

Pigeons glacés aux Choux-Fleurs.

Faites blanchir six petits pigeons piqués, & les mettez dans une casserole. Dans une autre casserole faites suer des tranches de veau & de jambon, & les mouillez de bouillon. Quand le veau a rendu son jus, passez le bouillon dans la casserole où sont les pigeons ; mettez-y un bouquet. Quand les pigeons sont cuits, glacez-les comme un fricandeau ; dressez-les pigeons sur le plat ; que vous devez servir, garnissez les de choux-fleurs cuits dans un blanc de farine ; mettez- dans la casserole, où ont glacé les pigeons un peu de coulis ; détachez avec une cuiller la glace qui reste ; liez la sauce avec de bon beurre, qu'elle soit assaisonnée de bon goût, & la versez dessus les choux-fleurs.

Pigeons glacés au concombres farcis.

Faites glacer, comme ci-dessus six petits pigeons piqués ; pelez cinq petits concombres ; n'ôtez presque rien du côté de la queue ; jetez-les à mesure dans l'eau, vuidez-les ensuite avec une l'ardoire par le gros bout, sans les vuider du côté de la queue ; lavez-les, & les faites blanchir, & égoutter ensuite ; remplissez-les d'une farce fine ; trempez les bouts dans un œuf battu, & après dans la farine. Faites-les ensuite cuire dans une braise faite du derrière du pot avec quelques champignons & un bouquet. Il faut que la braise bouille avant que de mettre les concombres ; on les fait cuire à petit feu ; quand ils sont cuits on leur fait faire un bouillon dans du jus pour les dégraisser. On les sert autour des pigeons, & l'essence des pigeons par dessus.

Pigeons glacés aux laitues farcies.

Faites glacer, comme ci-dessus six petits pigeons piqués; faites blanchir six laitues pommées pendant un quart d'heure; jetez-les dans l'eau fraîche. Retirez-les & les pressez entre vos mains; étendez les feuilles sur la table; mettez dans le milieu une farce assaisonnée de bon gout; refermez les feuilles sur la farce, & les fickelez, & les faites cuire dans une braise. Quand elles sont cuites & bien essuyées de leur graisse, glacez les pigeons; dressez-les laitues autour des pigeons, & l'essence des pigeons sur les laitues.

Pigeons glacés aux montans.

Faites blanchir six petits pigeons piqués, & les mettez dans une casserole. Quand votre glace avec du veau & du jambon est toute faite passez la dans la casserole où sont les pigeons; ajoutez-y un bouquet. Pendant que les pigeons cuisent & glacent, épluchez & faites blanchir & cuire dans un blanc de bouillon & de farine des montans de cardon, ou de laitue, avec une tranche de citron & sel. Quand ils sont cuits & bien égouttés; mettez du coulis dans la casserole où ont glacé les pigeons; détachez tout ce qui reste de coulis; passez la sauce au tamis; mettez dedans les montans, faites faire un bouillon, & servez le ragoût autour des pigeons.

Pigeons au gratin.

Troussés six pigeons échaudez, faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine, bouillon, la moitié d'un citron pelé coupé en tranches; ayez un ris de veau blanchi; coupez par moitié des champignons; mettez un bouquet, passez avec du beurre, singez-les & les mouillez moitié jus moitié bouillon; quand le ragoût est presque cuit, liez-le de

coulis

coulis ; retirez les pigeons de leur blanc , achevez de les faire cuire dans le ragoût ; si vous avez des culs d'artichaux & des petits œufs , mettez-les dans le ragoût après les avoir fait cuire à part. Quand le ragoût est fini & de bon goût , prenez de la sauffe du ragoût , mettez-la dans le plat que vous devez servir , faites bouillir sur le fourneau , jufqu'à ce qu'il fe faffe du gratin ; dressez la compôte dessus , remettez le plat sur le fourneau , laissez un peu attacher le ragoût ; & servez dessus le reste de la sauffe.

Pigeons au gratin aux Trufes entieres.

Trouffez fix petits pigeons échaudés les pates dans le corps , faites-les blanchir & cuire dans un blanc de farine & de bouillon , tranches de citron. Pelez fix belles trufes entieres ; mettez cuire avec du bouillon , du vin de champagne , un bouquet , une tranche de jambon. Quand elles font presque cuites , liez - les de coulis ; hachez deux fois de volaille avec persil , ciboule , champignons , du lard rapé , & liez de deux jaunes d'œufs ; étendez cette farce dans le fond du plat que vous devez servir de l'épaisseur d'une pièce de 24 sols ; mettez-la attacher sur la cendre chaude , égouttez-la ensuite de fa graisse ; quand le ragoût de trufes est fini , & de bon goût , faites faire aux pigeons un bouillon , ou deux , & dressez les pigeons & les trufes sur le gratin.

Pigeons à la gobert.

Piquez-les de menu lard , passez-les à la casserole , faites leur prendre un beau roux ; mettez-y ensuite trufes , culs d'artichaux , pointes d'asperges , le tout assaisonné de bon goût. Votre ragoût cuit , servez pour Entrée garni de ris de veau passés au blanc ou frits , & persil frit mêlé.

Pigeons à la Princesse.

Trouffez-les , coupez-les en deux , mettez-les à la braise ; quand ils sont cuits pannez-les & les faites frire dans du sain-doux de belle couleur , & les servez avec une rémolade faite avec des anchois , persil , capres hachées , ciboules , un jus de bœuf & autres assaisonnemens.

Vous pouvez aussi les mettre sur le gril & leur faire prendre couleur avec la pelle sur le feu.

On sert de même des volailles de toutes façons. Si vous ne voulez pas les mettre à la braise , faites-les cuire dans un pot en manière de court-bouillon bien assaisonné ; après quoi vous les pannerez & leur ferez prendre couleur avec la pelle.

Pigeons à la Fleuri.

Faites une compôte de pigeons à courte sausse. (Voyez ci-devant cet arricle ,) & la laissez refroidir ; faites blanchir des choux-fleurs , & quand ils sont égouttés , arrangez-les sur une étamine au fond d'une poupetonniere , la fleur en dessous ; mettez par dessus une farce de godiveau bien liée ; mettez le ragoût de pigeons dedans , recouvrez de la même farce ; mettez-y ensuite un peu de bouillon avec bon assaisonnement & faites cuire à petit feu. Votre ragoût cuit , dressez - le dans un plat , sans rien déranger , une sausse par dessus faite avec un peu de coulis & de beurre ; faites-la lier sur le feu sans bouillir , & servez chaudement.

Pigeons à Maître Lucas.

Hachez de la cuisse de veau , de la moëlle & du lard blanchi avec champignons , truffes , ciboules , une mie de pain imbibée de bon jus , sel , poivre , deux œufs battus pour liaison.

Garnissez le dessous d'une tourtiere de bardes

de lard, mettez dessus le godiveau arrangé de façon qu'il forme un creux au milieu; coupez vos pigeons en quatre, passez-les à la casserole avec lard, persil, ciboules, un peu de farine, champignons, truffes, ris de veau, un bon jus de bœuf, bons assaisonnemens; laissez un peu cuire le tout; quand vos pigeons sont presque cuits, arrangez-les sur votre godiveau, dans le creux que vous y avez fait, & mettez la tourtiere au four pour leur faire prendre couleur & achever de cuire.

Votre ragoût cuit à propos, dégraissez-le; faites-le couler doucement sur un plat, en sorte que les bardes restent au fond de la tourtiere; mettez-y un coulis de champignons & servez pour Entrée avec un jus de citron. (Voyez au mot *Champignon* la maniere de faire ce coulis.)

Pigeons à l'étoufado à la Provençale.

Fendez vos pigeons sur le dos, passez-les sur le feu avec un peu d'huile & toutes sortes de fines herbes hachées, une moitié de citron coupé en tranches; arrangez-les dans une casserole sur des tranches de veau & de jambon, l'estomac en dessous, mettez par dessus tout l'assaisonnement dans lequel vous les avez passés; couvrez de bardes de lard, faites-les cuire sur la cendre chaude, & à moitié de cuisson mettez-y un demi verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, passez leur sausse au tamis pour la dégraisser, servez sur les pigeons avec une pincée de persil haché gros par dessus.

Pigeons à l'eau-de-vie.

Arrangez dans une casserole des bardes de lard avec tranches de jambon & de veau batriuës; mettez dessus vos pigeons bien trouffés; assaisonnez-les comme une braise; couvrez-les dessus comme dessous; couvrez la casserole

le de son couvercle , faites-la suer un peu de temps sur un fourneau ; poussez ensuite vos pigeons ; jusqu'à ce qu'ils aient pris le gratin ; tirez-les alors de la casserole avec les bardes & les tranches ; ôtez la graisse , remettez les pigeons dans la casserole , l'estomac en dessous ; mouillez d'une chopine d'eau-de-vie ; mettez-y gros comme une noix de sucre ; faites bouillir une seconde fois jusqu'au caramel & y versez un peu de jus de veau ; quand les pigeons sont cuits , mettez une essence de jambon dans un plat. (Voyez au mot *jambon* l'article essence de jambon.) Ajoutez-y un peu de la sausse où ont cuit les pigeons , arrangez-les dans le plat , & servez chaudement.

Pigeons en Tortuës.

Faites cuire vos pigeons comme les pigeons au Soleil , ou à la braise , sans les farcir ; laissez-les refroidir , garnissez une tourtiere de petites bardes de lard fort minces ; mettez dessus autant de petits quarrés de pâte de feuilletage que vous avez de pigeons ; rangez sur chaque quarré les pigeons , l'estomac en dessous , en leur faisant prendre la figure d'une tortuë ; ensuite faites une abaisse de pâte , que vous mettrez sur le dos des pigeons ; dorez-les d'un œuf battu ; faites-les cuire au four ; étant cuits , tirez-les doucement de la tourtiere ; dressez-les dans un plat , & les servez avec une assiette ou un salpicon , dont on peut farcir les pigeons après qu'ils sont cuits , si on le juge à propos ; servez-les pour Entrée après en avoir ôté la pâte de dessous.

Pigeons au sang.

Plumez à sec six pigeons cochois des meilleurs ; vuidez-les , détachez la peau de dessus l'estomac.

Faites une farce fine , composée de cette manière,

Prenez un morceau de jambon cuit , un morceau de lard blanchi , de la graisse de bœuf , des ris de veau , des champignons , du persil , de la ciboule , des fines herbes ; hachez le tout ensemble ; pilez dans un mortier ; mettez-y quatre jaunes d'œufs frais avec du sang de poulet ; ayez soin qu'il ne soit pas caillé ; farcissez de cette farce bien assaisonnée les pigeons entre cuir & chair ; troussiez & ficelez - les afin que rien ne sorte ; garnissez une casserole de bardes de lard , de jambon , de tranches de veau ; rangez vos pigeons dessus ; recouvrez-les de même que dessous , & les assaisonnez de carottes , Panais , fines herbes , ail , échalote , persil , laurier , thim , basilic , sel , poivre , clous de girofle , muscade coriandre ; étouffez la casserole , & faites cuire à petit feu , sans le mouiller.

Lorsque les pigeons sont cuits , retirez-les ; laissez-les égoutter , pour qu'ils jettent leur graisse. On peut si l'on veut , avant de les faire cuire , les enveloper dans une crépine , ou dans une barde de lard ; on les sert ordinairement à la sausse de jambon ; on les sert aussi au jus de veau , ou à la saulle à l'Espagnole.

Pigeons de Poisson.

Hachez de la chair de carpe , de brochet & d'anguille avec un morceau de beurre , une mie de pain trempée dans de la crème , un peu de champignons , persil , ciboule , une pointe d'ail , un peu de basilic , trois ou quatre œufs , frais ; assaisonnez de sel , poivre , & muscade , un peu de coriandre battu ; mêlez le tout ensemble ; pilez dans un mortier ; farinez un endroit de la table , roulez le godiveau dessus , coupez-le par morceaux de la grosseur que vous voulez faire les pigeons ; farinez vos mains , & des morceaux formez-en des manières de petits

pigeonneaux ; vuidez-les ensuite adroitement avec le gros bout d'une lardoire de bois ; mettez dedans un petit morceau de laitance ou de foie de brochet. Laissez-les reposer un bon quart d'heure , puis faites bouillir à grand feu dans une casserole du bouillon de poisson. Mettez dedans les pigeons un à un pour les faire blanchir. Quand ils sont blanchis , retirez-les , & les mettez dans une casserole avec de l'eau fraîche , & les laissez refroidir. Faites ensuite un ragoût de laitances , champignons , queues d'écrevisses , pointes d'asperges dans la saison. Quand votre ragoût est cuit & bien dégraissé , versez du coulis de poisson avec un demi verre de vin blanc , & une tranche de citron. Mettez les pigeons dans le ragoût pour les achever de cuire. Etant cuits , dressez-les proprement dans un plat & les servez pour Entrée.

On les peut mettre dans une terrine au coulis d'écrevisses , sur un potage de poisson ; & on peut encore les servir aux petits pois dans la saison , & en tourte.

Pigeons marinés.

Faites mariner des pigeons au verjus , jus de citron , sel , poivre , clous , ciboules , & laurier ; laissez-les dedans trois heures durant. Faites une pâte claire avec de la farine , du vin blanc & des jaunes d'œufs. Trempez-y les pigeons , & les faites frire dans du lard fondu , ou du sain-doux , & les servez garnis de persil frit pour Entremets. Ils peuvent encore servir de garniture sur des plats d'Entrées.

Poupeton de pigeons.

Voyez au mot *Poupeton* , la manière de faire des poupetons en gras. Pour les pigeons on prend la quantité qu'on en veut mettre. Echaudez , épluchez & vuidez-les proprement ;

trouffez-les & les faites blanchir. Etant blanchis, tirez-les, mettez-les dans de l'eau froide, & les répluchez. Ensuite mettez les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, des crêtes, quelques morceaux de ris de veau, des champignons, des truffes, coupées par tranches, le tout assaisonné de sel, de poivre, & passez sur le fourneau; mouillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu. Etant cuits, liez-les d'un coulis de veau & de jambon. Dans la saison, mettez des pointes d'asperges, & des culs d'artichaux. Faites-les blanchir avant que de les mettre dans le ragoût.

Si le ragoût est de bon goût, laissez-le refroidir; étant froid dressez-les pigeons dans la poupetonnière où est le godiveau, mettez-y la garniture; il n'y faut pas trop de sausse. Couvrez le poupeton du même godiveau; frottez le dessus d'un œuf battu, & le rendez bien uni. Renversez les bardes de lard du tour de la poupetonnière dessus. Faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous. Etant cuits, dégraissez, renversez dans le plat qu'on veut servir. Que le poupeton soit d'une belle couleur. Faites dessus un trou de la grandeur d'un écu; jetez dedans un petit coulis clair de veau & de jambon.

On peut garnir ce poupeton de marinade de poulets, & de pigeons au basilic si l'on veut, & on le sert chaudement pour Entrée. Pour un poupeton de pigeons aux écrevisses, on passe les pigeons aux écrevisses, & on fait le ragoût comme celui ci-dessus. On fait des poupetons au sang de pigeon. (Voyez *Poupeton au sang*.)

Pigeons en concombres.

Vuidez des concombres d'une moyenne grosseur; lavez-les, faites-les blanchir & les remettez dans l'eau fraîche. Echaudez des pigeons

naissans, vuidez-les, trouffez les pates dans le corps ; faites-les blanchir, coupez les ailes ; laissez les têtes ; mettez-les dans les concombres les têtes dehors. Mettez dans le vuide un petit salpicon de lard, jambon, champignons. Bouchez les trous des concombres avec un peu de farce, de façon qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui passe ; faites-les cuire dans une bonne braise bien nourrie & assaisonnée de bon gout. Quand ils sont cuits ; retirez-les sans casser les concombres ; dressez-les dans un plat après les avoir dégraissés, & servez dessus une bonne sausse au coulis clair.

Pigeons en navets.

Pelez vos navets, creusez-les en dedans ; faites les blanchir & les mettez dans leau fraîche. Quand ils sont égouttés, mettez dedans vos pigeons, de façon que la tête paroisse comme ceux en concombre ; mettez dans le navet tout autour du pigeon du lard rapé avec toutes sortes de fines herbes, champignons, truffes, le tout haché & assaisonné de bon goût. Mettez un morceau de navet au bout afin qu'il n'y ait que la tête du pigeon qui paroisse. Faites cuire ces navets dans une casserole, avec tranches de veau & de jambon, bardes de lard, un bouquet, un oignon, une carote ; mouillez d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction & assaisonnez. Quand les navets sont cuits retirez-les sans les rompre, dégraissez-les, dressez les dans un plat ; passez la braise des navets au tamis pour la dégraisser ; faites-la réduire, si elle ne l'est point assez ; dressez-y un jus de citron, ajoutez un peu de coulis, & servez chaudement sur les pigeons.

Compôte à la Hollandoise.

Echaudez & vuidez vos pigeons, trouffez les pates en dedans, faites-les blanchir, épluchez-

les & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon , un peu de réduction , un verre de vin de Champagne , une tranche de jambon , un ris de veau blanchi coupé en quatre , un morceau de beurre , des champignons , de petits oignons blancs , blanchis. Faites cuire le tout ensemble à petit feu. A moitié de cuisson , dégraissez le ragoût ; mettez - y une cuillerée de coulis. Quand il est cuit , dressez les pigeons dans le milieu d'un plat , la garniture autour ; jetez par dessus une pincée de persil blanchi haché & servez chaudement.

Pigeons à la Stanislas.

Vos pigeons apprêtés comme les précédens faites-les cuire dans un blanc avec de belles crêtes. Faites un ragoût de ris de veau , champignons , truffes , un bouquet , une tranche de jambon , un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis. Votre ragoût presque cuit , tirez les pigeons & les crêtes de leur blanc ; mettez-les mitonner un peu dans le ragoût. Faites blanchir des culs d'artichaux , mettez-les cuire dans le blanc où ont cuit les pigeons ; quand le tout est cuit à propos , mettez les culs d'artichaux dans le fond d'un plat , un pigeon sur chacun ; faites un petit trou sur l'estomac du pigeon pour y mettre une crête , le ragoût entre les culs d'artichaux , & servez chaudement.

Coquille de pigeons au parmesan.

Apprêtez-les comme les précédens , passez-les sur le feu avec du beurre , , un bouquet , ris de veau blanchis , truffes , champignons , jambon , le tout coupé en dés ; mouillez avec du bouillon , un peu de réduction , un demi

verre de vin de Champagne, une cuillerée de coulis, peu de sel ; faites cuire votre ragoût à petit feu & le dégraissez. Quand il est cuit, la sausse presque réduite, laissez-le refroidir.

Prenez ensuite quatre coquilles de mer, faites-y un bord de pâte ; délayez de la farine avec un œuf ; frotez les bords de la coquille avec un jaune d'œuf ; faites-y tenir la pâte, & faites cuire au four. Mettez ensuite du parmesan rapé dans le fond des coquilles, un pigeon par-dessus, du salpicon autour, couvrez avec du parmesan rapé ; remettez vos coquilles au four pour les glacer de belle couleur & servez chaudement sur un plat.

Godiveau farci de pigeonneaux.

Voyez au mot *Godiveau*, l'on trouvera la manière de le faire.

Coulis de pigeons.

Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, & les pilez dans un mortier. Hachez trois anchois, une pincée de câpres, un peu de truffes & quelques morilles, deux ou trois rocamboles, persil & ciboules. Le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des pigeons ; mettez le tout dans une casserole ; mouillez de jus de veau & d'essence de jambon ; passez ce coulis à l'étamine pour vous en servir au besoin.

Bisque de pigeons.

Vos pigeons échaudés, blanchis, épluchés ; vidés & trouillés proprement, faites-les cuire dans de bon bouillon clair avec bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé.

Faites un ragoût de ris de veau bien blanchis, soupés en deux, de champignons coupés par

petits morceaux , truffes par tranches , culs d'artichaux en quatre , & un entier pour mettre au milieu du potage ; passez ce ragoût à la casserole avec un peu de lard & de farine , un oignon piqué de clous de girofle , & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est passé , mettez-y un peu de bouillon & le laissez cuire avec une tranche de citron.

Si vous voulez enrichir ce potage , vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & épluchées , avec des bardes de lard , de la graisse de veau , du bouillon clair , une tranche de citron , un oignon piqué de clous de girofle , le tout bien blanchi. Vos pigeons , vos crêtes & votre ragoût étant prêts , faites mitonner des croûtes de pain chapelé séché au four avec de bon bouillon fait avec du trumeau , du derrière du cimier , un morceau de mouton , une volaille , & bon assaisonnement. Ce même bouillon sert à faire cuire vos pigeons. Quand votre soupe est mitonnée & attachée au plat , dressez les pigeons dessus , le cul d'artichaut au milieu , le ragoût entre les pigeons , les crêtes sur l'estomac , le reste du ragoût bien dégraissé par-dessus ; arrosez d'un jus de veau , d'une belle couleur , & servez chaudement.

Bisque de pigeons au blanc.

L'on sert ces bisques-là au blanc , c'est-à-dire , au lieu d'un jus de veau jettez un coulis blanc clair par-dessus. (Voyez au mot *Coulis* , la manière de faire le coulis blanc.)

Autre bisque de pigeonneaux.

Apprêtez comme les autres ; bardez-les de petit-lard & les faites cuire dans du bouillon , avec du clou entier , du poivre , un oignon blanc , sel , bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits

tirez-les de leur bouillon pour les faire mitonner dans du jus de bœuf & de mouton avec un peu de citron; faites mitonner vos croûtes de bouillon, vos pigeons dessus, & servez chaudement.

Potage de ramereaux.

Faites-les blanchir à l'eau & les empotez avec de bon jus. Mettez dans la marmite un paquet de poreaux coupés par morceaux, un bouquet de céleri, un paquet de navets, un d'autres racines, quelques ciboules, un bouquet de fines herbes. Quand le tout est cuit, faites mitonner votre potage du même bouillon; rangez vos ramereaux dessus; garnissez le tour de vos racines; jetez un coulis de veau par-dessus & servez chaudement.

Les ramereaux se mettent d'ailleurs en potage aux choux, aux champignons & autres.

Potage de ramereaux aux lentilles.

Vos ramereaux apprêtés, piquez-les de gros lard bien assaisonné & les faites cuire à demi à la broche; à demi cuits, empotez-les avec du petit lard coupé par tranches; mettez-y des lentilles avec du bouillon & faites cuire. Faites un coulis de lentilles. (Voyez au mot *Lentille*, la manière de le faire.) Mitonnez des croûtes de bon bouillon; garnissez le bord du plat de votre potage du petit salé qui a cuit avec les lentilles; dressez les ramereaux sur le potage en semant par-dessus quelques lentilles, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Potage de pigeons aux oignons.

Apprêtez-les comme les autres; laissez-les tremper dans plusieurs eaux tièdes, faites-les blanchir, mettez-les dans l'eau froide, & essuyez-les avec un linge; bardez-les d'une grande barde de lard; ficelez-les, mettez-les cuire dans une petite marmite avec de bon bouillon.

Mitonnez des croûtes dans un plat, garnissez le bord d'un cordon d'oignons dont vous ôterez la première peau. Dressez les pigeons sur le potage après avoir ôté les bardes ; jetez par-dessus un bon jus de veau clair, & servez chaudement.

L'on sert des potages de poulets aux oignons ; au lieu d'un jus de veau, on met dessus un coulis blanc.

L'on fait des potages de chapons, poulets, poulardes, dindonneaux, cannetons aux oignons de la même manière que celui de pigeons.

Au lieu de jus de veau & de coulis blanc on peut les servir avec une purée verte par-dessus. (Voyez au mot *purée*.) Les garnissant toujours d'un cordon d'oignons.

Potage d'un gros pigeon aux navets.

Flambaz, & videz votre pigeon : trouffez-le en poule, mettez-lui une barde sur l'estomac, & le faites cuire dans la marmite ; finissez votre potage comme celui d'un canard aux navets. (Voyez cet article au mot *Canard*.)

Potage de pigeons à la Reine.

Il se fait de la même manière que le potage de perdrix à la Reine. (Consultez cet article au mot *Perdrix*.)

Potage de pigeons farcis.

Farcissez vos pigeons d'une farce faite avec blanc de chapon, moëlle de bœuf, jaunes d'œufs crus, sel, muscade, un peu de poivre blanc, & les faites cuire avec de bon bouillon, & un bouquet de fines herbes ; mitonnez des croûtes de bouillon ; dressez les pigeons sur le potage, tout autour, au milieu un petit pain farci, un coulis par dessus & servez chaudement.

Les potages de perdreaux, faisandeaux & de

cailles, se font de la même manière que celui de pigeon.

Potages de pigeons au roux.

L'on fait des potages au roux de pigeons sans les farcir. On les fait cuire de même que les autres. On fait un ragoût de truffes ou de petits champignons. (Voyez au mot *truffes* & *champignons*, la manière de les faire.) Les croûtes mitonnées de bouillon, on met les pigeons sur le potage, le ragoût tout autour, le coulis par-dessus.

Potage de pigeons farcis au roux aux oignons.

Faites une farce avec quelques blancs de volaille, ou bien un morceau de veau, un peu de lard, une tétine de veau blanchie, sel, poivre, fines herbes, fines épices, truffes, champignons, ciboules, persil haché, quatre jaunes d'œufs, une mie de pain trempée dans de la crème, le tout pilé dans le mortier. Farcissez-en vos pigeons sur l'estomac, arrêtez la peau, & les faites blanchir dans l'eau bouillante. Epluchez-les ensuite & les faites cuire dans une marmite avec de bon bouillon.

Prenez de petits oignons pelés, & les faites frire dans du sain-doux, jusqu'à ce qu'ils aient pris belle couleur. Quand ils sont égouttés, mettez les dans une petite marmite avec de bon bouillon & du jus de veau, pour les achever de cuire.

Mitonnez des croûtes dans un plat, dressez les pigeons dessus; garnissez d'une bordure d'oignons; passez au tamis le bouillon où les oignons ont cuit; jetez-le sur le potage avec un jus de veau & servez chaudement.

Quand on veut servir le potage lié, au lieu

de jus de veau on y met un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.)

Potage de perdreaux en profiterolle.

Faites cuire vos pigeons à la braise ; faites un ragoût de crêtes , ris de veau , culs d'artichaux , champignons & truffes , que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu & que vous mouillez d'un jus de veau. Dégraissez votre ragoût ; liez-le d'un coulis de perdrix. Tirez vos pigeons de la braise , quand ils sont égouttés , mettez-les dans le ragoût. Vuidez vos pains , mettez dans chacun un pigeon avec un peu de ragoût & les faites mitonner un peu dans un jus de veau.

Mitonnez des croûtes , moitié jus de veau , moitié bouillon. Dressez les plus gros pains dans le milieu , les petits autour , les culs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour du potage , de crêtes & de ris de veau , ou bien d'une bordure de petits champignons farcis. (Voyez cet article au mot *Champignon*.) Le coulis par-dessus & servez chaudement.

Les profiterolles de perdreaux , de cailles , de tourterelles se font de la même manière que celui de pigeons.

Potage de pigeons garnis d'artichaux , au coulis clair.

Bardez-les après les avoir blanchis & les faites cuire dans la marmite. Marquez un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*.) Tournez huit ou dix artichaux ; faites-les blanchir & cuire ensuite dans un blanc de farine , avec sel & un petit morceau de beurre. Mitonnez le potage à l'ordinaire avec de bon bouillon.

Quand les artichaux sont cuits mettez-les chauffer dans du bouillon ; mettez vos pigeons au milieu du potage , le coulis clair par-dessus , les culs d'artichaux coupés en deux autour , & servez chaudement.

Potage de pigeons à la Julienne.

Faites cuire des herbes , comme , oseille , laitue , cerfeuil dans une petite marmite avec moitié bouillon & moitié jus ; mettez dans ce bouillon un jaret de veau. Faites cuire le tout pendant deux heures. Faites blanchir les pigeons ; rouillez-les en poule , & les mettez cuire dans la marmite à potage. Faites mitonner des croûtes avec ce bouillon ; garnissez le bord de votre potage de racines , les pigeons au milieu , le bouillon aux herbes par-dessus , & servez chaudement.

Potage de Pigeons aux laitues romaines d'un bouillon perlé.

Faites-les cuire comme les précédens ; faites un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot jambon la manière de le faire ;) faites blanchir six belles laitues , ficelez-les & les faites cuire avec du bouillon. Quand elles sont cuites , égouttez-les , coupez-les au dessus du montant ; coupez les par la moitié ; garnissez-en votre potage ; épluchez les montans & prenez garde de les rompre ; mitonnez des croûtes , les deux pigeons dans le milieu , les montans autour , le bouillon du coulis perlé par dessus , & servez chaudement.

Terrine de Pigeons & de Ramiers aux Choux.

Farcissez-les sur l'estomac de lard rapé assaisonné de sel , poivre , persil , ciboule , champignon ;

gnon; hachez le tout mêlé ensemble; trouffez les pates dans le corps; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battus, sel, poivre, fines épices, un peu de fines herbes, ciboules entières, persil haché, tranches de carotes & de panais & d'oignon; faites blanchir un choux pommé que vous coupez par la moitié; mettez-le ensuite dans l'eau froide; pressez-le & le ficelé; mettez les pigeons dans la marmite avec les choux, un morceau de jambon & du petit-lard; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de bœuf & de veau & de bardes de lard, & faites cuire feu dessus & dessous. Quand les pigeons sont cuits, dressez-les proprement dans la terrine avec du petit-lard & les choux coupés par filets; mettez-y un peu d'essence de jambon; jetez dessus un coulis de perdrix & servez chaudement.

Potage de Pigeons à la purée verte, aux pointes d'asperges, & aux cœurs de Laituës.

Faites-les cuire à la braise avec du petit-lard; prenez une livre de veau avec un morceau de jambon, coupez-les par tranches, mettez-les au fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, carotes & panais; couvrez la casserole; faites suer sur un fourneau; quand les tranches sont attachées, mouillez de bouillon; mettez-y quelques champignons, deux ciboules entières, du basilic, du persil, des clous, un peu de mie de pain; laissez mitonner le tout ensemble.

Mettez des pois verts dans une casserole avec du lard fondu, un peu de ciboule & du persil; faites suer à petit feu, remuant de tems en tems; quand ils ont jetté toute leur eau, pilez les

pois dans un mortier ; quand ils sont pilés ; ôtez les tranches de veau de la casserole , délayez-y les pois pilés ; passez-les à l'étamine ; que la purée soit bien verte.

Faites blanchir des cœurs de laitues & des pointes d'asperges ; mettez les dans l'eau froide, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.) Laissez mitonner à petit feu ; dressez vos pigeons dans la terrine, du petit-lard entre deux ; les cœurs de laitues & les pointes d'asperges autour , la purée dessus , & servez chaudement.

La terrine d'ailerons à la purée verte se fait de la même manière que celle des pigeons , ainsi que celle de canards & de tendron de veau.

Terrine de Pigeons aux Ecrevisses.

Passez vos pigeons dans une casserole avec un peu de lard fondu , un bouquet, un oignon piqué de clous , sel & poivre ; mouillez-les d'un jus de veau , & laissez mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits , liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.)

Faites un ragoût de queue d'ecrevisses, champignons , truffes , mouffers ; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu , sel , poivre, un bouquet pour assaisonnement ; mouillez d'un jus de veau , & faites mitonner à petit feu ; tirez les pigeons , mettez-les dans le ragoût , & liez d'un coulis d'ecrevisses un peu ample. (Voyez au mot *ecrevisses* la manière de le faire.) Dressez les pigeons dans la terrine , le ragoût par dessus & servez chaudement.

La terrine de poulets aux écrevisses se fait de la même manière que celle de pigeons.

Tourte de Pigeonneaux.

Faites une pâte avec de la farine , un œuf , du beurre, du sel & de l'eau ; laissez-la reposer une heure , & la maniez avec un morceau de beurre comme le feuilletage; faites-en une abaisse comme le feuilletage ; foncez-en une tourtière, étendez-y un peu de lard rapé, arrangez-y vos pigeons échaudez , vuidez & trouffez , garnissez-les de crêtes , ris de veau , champignons trufes, culs d'artichaux ; assaisonnez de poivre, sel , un peu de fines herbes, muscade, un bouquet, un oignon piqué de clous ; couvrez les pigeons de tranches de veau , bardes de lard , un morceau de beurre frais; couvrez d'une abaisse de même pâte, faites une bordure ; dorez d'un œuf, & mettez cuire au four deux ou trois heures ; quand elle est cuite, ôtez les bardes de lard , les tranches de veau, le bouquet & l'oignon ; ôtez la graisse , jetez-y un petit coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *jambon* la manière de le faire.) Servez chaudement pour Entrée.

Tourte de Pigeonneaux au blanc.

Si vous voulez servir cette tourte au blanc ; au lieu de coulis de veau & de jambon , mettez-y un coulis blanc. (Voyez au mot *coulis* l'article *coulis blanc*.)

Pâté de Pigeonneaux.

Vuidez vos pigeonneaux , faites une pâte avec eau, farine , beurre , quelques jaunes d'œufs & sel ; dressez-en une abaisse ; arrangez-y vos pigeonneaux ; garnissez de ris de veau , champignons , crêtes , moëlle de bœuf, lard pilé ou fondu ; couvrez de la même pâte; dorez & faites cuire une heure & demie ; quand le pâté est

cuit, mettez-y un jus de veau & de citron & servez chaudement pour Entrée.

Autre pâté chaud de Pigeons.

Vuidez vos pigeons, gardez les foies; retrouffez-les, battez-les sur l'estomac avec un rouleau, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; fendez-les par le dos; pilez les foies avec lard rapé, champignons, truffes, ciboules & persil, sel, poivre, fines herbes, fines épices; farcissez-en le corps de vos pigeons; faites une abaisse avec une pâte composée de farine, beurre; un peu de sel & un œuf; étendez du lard pilé sur cette abaisse; arrangez-y vos pigeons; mettez-y truffes, champignons, une feuille de laurier, le tout bien couvert de bardes de lard; couvrez d'une autre abaisse; dorez le pâté, & faites cuire au four. Quand il est cuit, ayez un bon coulis, quelques ris de veau, champignons & truffes; levez le couvercle du pâté, dégraissez, ôtez les bardes de lard, pressez-y un jus de citron, jetez le coulis & le reste dans le pâté; couvrez-le & servez chaudement pour Entrée.

Autre façon.

Lardez vos pigeons comme les précédens; farcissez-les dans le corps de la même farce, dont vous réserverez une partie pour mettre sur l'abaisse; dressez votre pâté à l'ordinaire, étendez le reste de votre farce sur l'abaisse, les pigeons dessus bien arrangés & bien assaisonnés; mettez-y une feuille de laurier, couvrez de tranches de veau & de bardes de lard, le reste à l'ordinaire. Quand il est cuit dégraissez-le, & y mettez un ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, &c. (Voyez au mot *Ris* la manière de faire ce ragoût.)

L'on fait aussi ce pâté avec un coulis clair de

veau & de jambon seulement sans ragoût.)
Voyez au mot *jambon* la manière de faire ce
coulis.)

Nous avons dit au commencement de cet
article quelles étoient les qualités & les pro-
priétés des pigeons considérés comme un ali-
ment simple. Pour les différentes manières de
l'appréter, voyez *ragoût*, *saussé*, *pâtisserie*,
assaisonnement.

PIGNONS ; *Pinei*, ou *nucis pineæ*, coques
osseuses, oblongues, enveloppées d'une pel-
licule mince, légère & rougeâtre ; chacune de
ces coques renferme une amande oblongue, à
demi ronde, blanche, tendre, & douce au
goût. On les trouve dans les pommes écai-
leuses de pin, & on ne les en sépare qu'en met-
tant au four ces pommes qui étant ensuite échauf-
fées, s'ouvrent d'elles-mêmes & laissent voir
les coques qu'elles contiennent.

On doit les choisir assez gros, blancs, tendres,
agréables au goût, & nouveaux, car ils acquiè-
rent en vieillissant une saveur fade & huileuse.
Les meilleurs nous viennent des pays chauds,
comme de Catalogne, de la Provence & du
Languedoc.

Les pignons nourrissent beaucoup, ils adou-
cissent les âcretés de la poitrine, ils conviennent
aux éthiques & aux phthifiques ; ils apaisent
les ardeurs d'urine causées par des humeurs
âcres & picotantes ; ces fruits par leur substan-
ce onctueuse fournissent dans les vaisseaux san-
guins un suc chileux propre à réparer les parties
solides & à tempérer l'âcreté des humeurs. Ce-
pendant comme ils ont une substance un peu
massive, ils ne sont pas aisés à digérer & ils
produisent beaucoup d'humeurs grossières, c'est
pourquoi on ne doit en user que modérément.

Ils contiennent beaucoup d'huile & peu de

sel. Ils conviennent en tout tems aux jeunes gens d'un tempérament sec & bilieux.

Pignons en dragées.

Les Confiseurs couvrent les pignons de sucre après les avoir laissés quelque-temps envelopés dans du son chaud, afin de les dégraisser. Ce sont les pignons en dragées qui n'ont rien de mal-faisant.

PIMPRENELLE, *pimpinella*, herbe dont on se sert dans les salades ; elle croît à la hauteur d'un pied ; ses tiges sont rouges, anguleuses, divisées par rameaux, & les feuilles ou longues, ou presque rondes, dentelées en leurs bords, rangées comme par paires le long d'une côte mince, rougeâtre, veluë, qui se termine par une feuille unique.

Il y a la grande & la petite pimprenelle qui ne diffèrent que par la forme des feuilles ; celles de la grande sont longues, & celles de la petite sont presque rondes.

On doit choisir la pimprenelle dont on fait usage parmi les alimens, petite, tendre, d'un goût & d'une odeur agréable.

Elle pousse par les urines dit M. Lemery, elle atténue la pierre des reins & de la vessie, elle réjouit le cœur, elle passe pour détersive, desiccative & vulnérable. Elle se digere difficilement & rend le ventre paresseux quand on s'en sert avec excès ; elle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Quelques Medecins, dit M. Andry, ont mis la pimprenelle au rang des plantes astringentes, mais mal-à-propos ; elle abonde en un sel âcre qui la rend très-apéritive.

L'usage de la pimprenelle est très-bon à ceux qui ont les poumons embarrassés de pituite. Il convient encore dans les obstructions des reins

& dans presque toute les maladies qui viennent d'embarras d'humeurs.

Piquatoche.

Coupez des morceaux de pain tendre ; que la croûte y tienne, & un peu plus grand qu'un écu. Faites-les un peu tremper dans du lait & du sucre. Quand ils sont bien imbibés , farinez-les & les faites frire de belle couleur dans de l'huile ; glacez-les après avec du sucre & la pelle rouge. On peut une autre fois les faire tremper avec du lait sans sucre ; quand ils sont frits on y jette par dessus un peu de sel fin, & on les sert pour un plat de rôti à collation.

Piquatoche aux Pistaches.

Chapelez cinq ou six petits pains de profiterolle ; ôtez-en la mie par-dessous , gardez le morceau de croûte que vous avez ôté ; remplissez le dedans d'une crème de pistache un peu épaisse. (Voyez au mot *Pistache*, comment se fait la crème de pistache ;) remettez par dessus les croûtons ; foncez le plat que vous devez servir de la même crème , arrangez dessus les petits pains , poudrez-les de sucre, mettez-les cuire au four & les servez glacés. On peut si l'on veut, les faire frire après les avoir trempés dans une pâte à frire , & les servir glacés.

PIQUER , on dit en terme de cuisine *piquer une viande* , la larder ; *larido configere perdicem* , ou autre viande. Il y a façon pour bien piquer une volaille , ou autre pièce de viande , qu'on veut rôti à la broche ; il faut pour cela que les lardons soient coupés bien petits , & d'une longueur convenable ; ensuite lorsque la viande a été blanchie au feu , on prend une petite lardoire , avec laquelle on perce seulement la peau de l'animal de part en part , & environ la longueur de deux lignes , puis on met le lardon dans le gros bout de la lardoire , qu'on

tire après , & le lard reste pour une plus grande propreté. En cela on doit faire enforte que ce lardon ne ressorte pas plus d'un côté que d'un autre , & les lardons doivent être placés par rangées ; ces rangées seront barées droites & faites sur la volaille d'une distance égale l'une à l'autre. Il y a des garçons , qui ne font que piquer les viandes , c'est leur emploi.

PIQUETTE , *Polca* , mauvais vin , qu'on donne à la campagne aux domestiques. C'est une boisson faite avec du marc de pressoir , sur lequel on jette de l'eau , qu'on laisse fermenter avec ce qu'il y peut rester d'esprits de vin qu'on en a tiré. C'est en hiver que la *piquette* se doit boire. Si on la gardoit jusqu'en été , elle s'aigriroit. On appelle encore *Piquette* un petit vin usé , & qui est bas percé.

PIVOTS , *vitelots* , pâte fort déliée dont on fait plusieurs tranches en forme de tablettes qu'on soupoudre de fleur de farine & qu'on jette l'une après l'autre dans un chaudron pour les y faire cuire avec du lait ou de l'eau & du beurre. *Pivots* est un de ces divers noms que Richelet dit qu'on donne en France aux *Vitelots* qu'on nomme d'une façon dans une Province & d'une autre dans une autre. Il ajoute que le vrai nom est *Vitelots* , comme on les appelle à Paris.

PISTACHE , *nux pistacia* : fruit du pistachier , grand arbre qui croît dans les contrées Orientales de la Perse & de la Turquie ; les feuilles sont en ailes , émoussées par la pointe & semblables à celles du Sapin ; il porte des bouquets de petites fleurs blanches , auxquelles succèdent de longues pommes pointues couvertes d'une écorce brune & ridée , sous laquelle on trouve une coquille blanche , fragile , contenant sous une peau rougeâtre , une amande verdâtre , douce & agréable au goût.

Ce fruit passe pour nourrissant , restaurant & bienfaisant aux personnes foibles & menacées de consomption ; on en fait beaucoup de cas & presque tous les Medecins François , Espagnols & Italiens les recommandent dans les defferts avec d'autres ingrédiens d'une nature restaurant & corroborative.

Les pistaches , dit M. Lemery , sont humectantes, pectorales & convenables aux Phthifiques & aux Néphrétiques par leurs parties huileuses & balsamiques propres à produire ces bons effets ; elles fortifient encore l'estomac , elles excitent l'appétit & l'humeur féminale parce qu'elles contiennent quelques sels volatils qui communiquent une chaleur douce & agréable dans les endroits où ils se rencontrent.

Quand on use des pistaches avec excès , elles échauffent beaucoup , & causent d'autres accidens , parceque la chaleur que leurs sels volatils excitent , s'augmente à proportion de la qualité de ces sels , & devient ensuite incommode.

On doit choisir les pistaches pesantes , bien pleines , nouvelles , d'une odeur agréable , & d'un bon goût.

On nous les envoie sèches , de Perse , d'Arabie , de Syrie , des Indes ; elles contiennent un peu de sel volatil essentiel & beaucoup d'huile.

Elles conviennent en tout tems , à toute sorte d'âge & de temperament , pourvu qu'on en use modérément.

Les Confiseurs couvrent de sucre les pistaches après les avoir bien mondées ; quand elles ont été accommodées de cette maniere on les appelle pistaches en dragées. Elles sont d'un goût excellent.

Crème de Pistaches.

Echaudez des pistaches ; pilez dans le mortier avec de l'écorce de citron confit , & un peu

d'écorce de citron verd. Le tout étant pilé ; prenez une ou deux pincées de farine , avec trois ou quatre jaunes d'œufs , delayez-les ensemble dans une casserole , mettez du sucre à proportion , versez ensuite du lait petit à petit un peu plus qu'une chopine ; prenez ensuite les pistaches pilées , & les ayant délayées avec le reste , passez le tout dans l'étamine deux ou trois fois ; après , faites-les cuire de la même manière que les autres crèmes. Quand elle est cuite , versez-la dans son plat , & la servez froide pour Entremets ; si on veut la servir chaude , après quelle sera froide , on y peut faire four une glace blanche dessus , & la mettre dans le four pour sécher la glace.

Crème de Pistaches grillées.

Quand la crème est faite , mettez-la dans un plat sur le fourneau , & la faites rissoler.

Lorsqu'elle s'attache il faut avoir soin de la remuer de temps en temps avec une cuiller , & la détacher. Quand elle n'est plus liquide , vous l'arrangerez dans le Plat avec une cuiller , & la rendrez bien unie ; mettez - la rissoler à petit feu , afin qu'elle s'attache au fond du plat ; rapez-y un peu de sucre par-dessus. Passez la pelle rouge , & la servez chaudement.

Meringues de Pistaches.

Prenez une poignée ou deux de pistaches , & les échaudez. Quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs , & que vous y aurez mis & battu ensemble du sucre fin , mettez-y vos pistaches bien égouttées de leur eau , avec la cuiller à bouche ; formez les meringues de la grosseur que vous voulez , & les glacez de la belle manière ; si on ne veut pas les glacer , elles resteront blanches comme du papier ; elles servent pour garnir toutes sortes de tourtes d'Entremets principalement des tourtes de maffepain.

Tourte de Pistaches.

Emondez un quarteron de Pistaches, mettez-les égoutter, & les pilez dans le mortier; étant pilées mettez-y un morceau de beurre frais de la grosseur d'un œuf, une écorce de citron verd confite, deux jaunes d'œufs frais; prenez une demi-cuillerée de farine de riz, & la mettez dans une casserole, & la délayez avec un demi-se-
tier de crème douce peu à peu; mettez-y deux jaunes d'œufs frais, un peu de sel, du sucre à proportion; faites cuire la crème sur un four-
neau; étant cuite, ôtez les pistaches du mor-
tier & les délayez avec la crème; laissez-la refroidir; si elle est de bon goût, faites une abaiss-
se de pâte feuilletée, & enfoncez la tourtiere
que vous voulez faire; vuidez-y la pâte de
pistaches, & l'étendez avec une cuiller par-
tout; faites-y des saçons dessus avec des bandes
de feuilletage, & une bordure autour; mettez-
la cuire au four, ou sous un couvercle; étant
cuite, tirez-la & la glacez, & la servez chau-
dement.

Tartelettes de Pistaches.

Les tartelettes de pistaches se font de la mê-
me pâte. Il faut faire des petites abaissés de pâte
feuilletée, & enfoncer des moules de petits pâ-
rés, & mettre dedans une cuillerée de pâte de
pistaches, & les mettez cuire au four, ou dans
une tourtiere, ou sous un couvercle. Étant cui-
tes tirez-les, & les glacez de la même manière,
que la tourte, & les servez, pour un plat ou
pour Garniture.

PISSANLIT, ou *Dent de Lion*, voyez *Chi-
corée sauvage à fleurs jaunes*, au mot *chicorée*,
où l'on explique les qualités & les propriétés
de cette espèce de chicorée.

PLIE, *Passer levis*. Poisson de mer & d'eau
douce, large & plat, dont il y a deux espèces

ſavoir le grand & le petit, le grand eſt celui qu'on nomme plie en François ; le petit qui eſt preſque quarré, eſt connu ſous le nom de quarlet. Celui-ci eſt parſémé de taches rougeâtres, ou jaunâtres. L'un & l'autre ont une chair blanche, & molaffe. Ces poiſſons quittent ſouvent la mer pour vivre dans l'eau douce ; mais ils valent mieux pêchés dans la mer.

Ces poiſſons, dit M. Lemery, contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & médiocrement de ſels volatils.

Leur chair nourrit beaucoup, & elle adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un ſuc huileux, viſqueux & baſſamique, propre à ſ'attacher aux parties ſolides, & à embarrasſer les ſels âcres qui picotent les poulmons. Elle l'âche auſſi le ventre par le ſecours de ce même ſuc qui relâche un peu les fibres de l'eſtomac & des inteſtins, qui rend les voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matières groſſières, contenues dans les inteſtins.

Ils conviennent, ajoute le même Auteur, en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament, & principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux.

La plie & le quarlet, dit M. Andry, ont une chair molle & aqueuſe, peu convenable aux eſtomacs froids & pituiteux ; mais on en corrige en partie la mauvaiſe qualité en les faiſant cuire dans le vin blanc avec un peu de ſel, & de fines herbes. Bien des gens eſtiment les œufs de la plie, & les trouvent d'un meilleur goût que ſa chair.

On fait frire ces poiſſons comme la plupart des autres ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer. (Voyez au mot *Friture*.)

Ils sont plus sains rôtis & accommodés ensuite avec des sausses blanches.

Les plies de Loire valent beaucoup mieux que celles des autres rivières, & sont aussi beaucoup plus estimées.

Plies frites.

Après les avoir écaillées, vidées & bien lavées, essuyez-les dans un linge ; fendez-les sur le dos auprès de l'arête ; farinez-les & les faites frire dans une friture bien chaude & à un feu clair. Quand elles sont frites & de belle couleur, servez sur une serviette, pour un plat de rôti avec persil frit.

Plies frites avec une sausse, ou un ragoût.

Quand elles sont frites comme on vient de le dire, vous pouvez les servir pour Entrée en mettant dessus une sausse aux capres & aux anchois, ou une sausse à l'huile, si c'est en maigre.

En gras avec une sausse hachée, ou quelques petits ragoûts, comme ris de veau, & champignons. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *sausse hachée*, & au mot *Ris*, la manière de faire ce ragoût.

Plies marinées sur le gril.

Faites-les mariner avec de l'huile, sel, poivre, persil & ciboules entières. Mettez-les ensuite sur le gril. Pendant qu'elles cuisent arrosez-les de tems en tems de leur marinade; quand elles sont grillées, servez-les avec telle sausse que vous jugerez à propos.

Vous pouvez aussi les faire griller sans les mariner & les servir de même, ou avec une sausse blanche.

Plies entre deux plats à la Bourgeoise.

Faites fondre du beurre dans un plat, avec persil, ciboule, champignons; le tout haché; sel, poivre; arrangez votre poisson dessus; même assaisonnement dessus que dessous; couvrez d'un autre plat & faites cuire à petit feu sur un fourneau; servez à courte sausse, & mettez par dessus un filet de verjus.

Plies au court-bouillon.

Faites-les cuire dans une Casserole, moitié saumure & moitié lait; mettez-en suffisamment pour que votre poisson trempe. Quand il est cuit, servez-le à sec garni de persil verd pour un plat de rôti, ou bien mettez de l'huile dans une casserole, sel, gros poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer la sausse sans bouillir, & servez sur les plies pour Entrée.

Plies en ragoût.

Après les avoir épluchées & vidées coupez leur le bout de la tête & la queue; mettez-les dans une casserole avec du vin blanc, champignons, laitances, morilles, truffes, persil, ciboules, thim, un morceau de beurre manié de farine; remuez-les doucement de peur de les rompre; quand elles sont cuites dressez-les proprement dans un plat, une sausse blanche par dessus & garnissez de ce que vous voudrez.

Plies au coulis d'écrevisses.

Vos plies vidées, lavées & bien essuyées, arrangez-les dans une casserole, assaisonnées de sel, poivre, oignons, tranches de citron verd, laurier, basilic, ciboules, persil & vinaigre; faites-les cuire sur un fourneau; quand elles sont cuites, laissez-les dans leur court-bouillon; faites une sausse avec beurre frais, deux anchois, deux ciboules entières, sel, poivre & muscade, une pincée de farine & de l'eau; tournez la sausse sur le fourneau; quand elle est liée, met-

tez-y un coulis d'écrevisses , jusqu'à ce qu'elle soit de la même couleur.

Tirez vos plies de leur court-boüillon, quand elles sont égouttées ; dressez-les dans un plat, la fausse par dessus , & servez chaudement pour *Entrée*.

Plies à la fausse à l'anchois & aux capres.

Vos plies cuites dans un court-boüillon, comme on vient de le dire , faites une fausse blanche avec de bon beurre frais , deux anchois , quelques capres , ciboules entieres , sel , poivre , muscade un peu de farine , vinaigre & eau ; quand les plies sont égouttées , jetez la fausse par dessus & servez chaudement.

Plies en casserole.

Frotez une tourtiere de beurre frais assaisonné de sel , poivre, muscade , fines herbes , persil haché , trois ou quatre ciboules entieres ; coupez le bout de la tête & la queue des plies ; arrangez-les dans la tourtiere, mettez-y un demi verre de vin de champagne ou de vin blanc , sel & poivre par dessus ; arrosez de beurre fondu , pannez d'une mie de pain bien fine , & les mettez au four ; quand elles sont cuites & bien dorées , dressez-les dans un plat sur un coulis d'écrevisses , ou sur une fausse à l'anchois. (Voyez aux mots *Ecrevisses & Anchois* la manière de faire l'un & l'autre.)

Plies au four d'une autre façon.

Quand elles sont apprêtées comme les précédentes , mettez-les dans un plat avec de l'huile , sel , poivre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché très-fin ; mettez-en dessus & dessous , saupoudrez de mie de pain ; faites-les cuire au four , & servez sans fausse. Vous pouvez mettre en servant un jus de citron.

Voyez au commencement de cet article les

56 PLI. PLO. PLU

qualités & les propriétés des plies différemment apprêtées,

PLISSONS DE POITOU, mettez une terrine de lait sortant du pis de la vache avec une pointe de crème nouvelle ; remuez le tout & le laissez reposer dans un lieu frais une demi-journée ou environ ; mettez la terrine sur un petit feu sans faire bouillir , & la remettez encore dans un lieu frais. ; faites la même opération deux fois encore de six heures en six heures , en laissant toujours refroidir ; il s'y fera un plisson épais de trois doigts fort délicat que vous levez avec une assiette & que vous parsemerez de sucre. Prenez garde de rompre le plisson en remuant la terrine.

Plissons communs.

Prenez une grande terrine de lait doux, mettez-la sur le feu, sans la faire bouillir ; laissez le lait dans cet état pendant trois heures , retirez-le & le laissez refroidir ; levez ensuite le plisson qui se sera formé dessus, & servez avec du sucre en poudre.

PLONGEON, *Mergus* ; oiseau qu'on trouve sur la Mer & sur les Rivières ; il a le dos noir , le ventre blanc , le bec long & rouge ; il est excellent à manger ; il approche assez du canard sauvage ; on l'apprête & on le sert comme lui. Voyez cet article au mot *Canard*.

PLUVIER, *pluvialis*, ou *pardalus*, oiseau de la grosseur d'un pigeon ; il habite ordinairement proche des rivières & des lacs ; il se nourrit de vers & de mouches ; il vole rapidement, & fait en volant un assez grand bruit ; on le trouve fréquemment en France. Il est d'un goût exquis & délicat ; il y a des auteurs qui ont confondu le vanneau & le pluvier, parce que ces deux oiseaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens , & ont une chair

assez semblable par le goût & par les effets qu'elle produit.

Il y a deux espèces de pluviers qui different principalement par leur couleur, celui de la premiere est jaune, & celui de la seconde est cendré.

Le pluvier excite l'appétit, il se digere facilement; mais comme il produit un aliment peu solide, les personnes accoutumées à un grand exercice de corps ne s'accommodent point de son usage; il contient dans toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatil.

Comme cet oiseau est presque toujours en mouvement, & jouit par conséquent d'une transpiration libre & aisée, il amasse peu d'humeurs grossieres, & les principes de ses humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement; c'est pour cela que sa chair est fort légère, facile à digérer & d'un bon goût.

Le pluvier convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de temperament.

Pluvier à la broche.

Plumez-les, piquez-les sans les vider; faites-les cuire à la broche avec des rôties dessous; quand ils sont cuits d'une belle couleur, servez avec les rôties.

Pluviers farcis à la broche.

Si vous voulez les servir pour Entrée de broche, faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps, excepté le gisier; hachez le tout, mêlez-le avec du lard rapé ou un morceau de beurre, persil, ciboule, un peu de sel; mettez cette farce dans le corps des Pluviers; cousez l'ouverture, faites les cuire à la broche enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, servez-les avec telle sauce ou ragoût que vous jugerez à propos, comme sauce à la carpe, à l'Espagnole, à la Sultane, ou ragoût de truffes, de

montans ou d'olive. (Voyez aux articles *Saufte* & *Ragoût*, la manière de faire les uns & les autres.)

Pluviers à la braise.

Faites les cuire dans une braise faite avec des tranches de veau, un bouquet garni, bardes de lard, un peu de bon beurre; un demi verre de bon vin blanc, une cuillerée de bouillon; faites les cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, mettez dans leur cuisson un peu de coulis; dégraissez la sauffe, passez-la au tamis, & servez sous les pluviers.

Pluviers à la cendre garnis de truffes.

Quand ils sont flambés & trouffés, faites-les refaire dans du lard fondu, avec persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon; arrangez-y les pluviers, l'estomac en dessous, avec des truffes entières pelées, lard fondu par-dessus & fines herbes. Couvrez de bardes de lard, & faites cuire à très-petit feu à la braise. Quand ils sont cuits, tirez-les, dégraissez la sauffe, mettez-y du coulis; faites faire un bouillon; passez la sauffe au tamis, mettez-y un jus de citron; dressez-les pluviers dans un plat, les truffes entre, la sauffe par-dessus & servez chaudement.

Pluviers aux olives.

Quand ils sont flambés, ouvrez-les par le dos; faites une farce de ce qu'ils ont dans le corps avec lard rapé, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, jaunes d'œufs pour liaison. Remplissez-les de cette farce & les cousez. Faites les refaire dans une casserole avec de la graisse; mettez-les cuire à la broche enveloppés de bardes de lard & de papier. Quand ils sont cuits,

servez - les avec un ragoût d'olive. (Voyez au mot *Olive* , la manière de faire ce ragout.)

Pluviers à la poêle au gratin.

Vuidez vos pluviers ; laissez-leur les pates & la tête ; faites-les refaire & les épluchez ; passez-les dans du lard fondu avec persil , ciboules , champignons hachés. Arrangez-les ensuite dans une casserole sur des tranches de veau & de jambon ; jetez dessus le lard fondu ; couvrez - les de bardes de lard & faites cuire à petit feu sur la cendre chaude. Prenez ce qui restoit des pluviers & le hachez très-fin avec lard rapé, deux jaunes d'œufs, un peu de sel , persil , ciboules , champignons. Mêlez bien le tout ensemble; couvrez-en le fond d'un plat ; faites attacher cette farce sur un petit feu. Quand elle est attachée , égouttez-en la graisse ; dressez les pluviers sur ce gratin. mettez du coulis dans la casserole de pluviers , faites faire quelques bouillons ; passez cette sauce au tamis ; mettez-y un jus de bigarade , & servez sur les pluviers.

Le lard que l'on fait fondre ou que l'on met en tranches avec les pluviers différemment apprêtés comme on vient de le dire ; & les assaisonnemens , ne peuvent que leur communiquer une mauvaise qualité.

POELE , *Sartago* , ustensile de cuisine qui sert à fricasser les viandes , les légumes , ou autre chose que l'on veut manger. La poêle à frire est de fer. Il y a aussi des poêles à confitures. Elles sont de cuivre rouge. On fait aussi des poêles de cuivre jaune.

POELON , *Pultarium* , ou *Pultarius* , , ustensile qui sert en cuisine à faire de la bouillie , cuire de œufs & autres choses semblables. Les poêlons sont ordinairement de cuivre jaune ou de cuivre rouge.

POINTE, *Saporis acumen* ; on dit en terme de cuisine que les ragoûts ne valent rien s'il n'y a quelque pointe de sel , de vinaigre. On dit aussi, ce vin a une petite *Pointe* fort agréable, c'est-à-dire un petit montant qui flatte les organes.

POIRE, *Pirum* ; fruit rond & charnu ; beaucoup plus menu vers la queue qu'à l'extrémité opposée, ce qui lui donne comme une figure pyramidale. Les poires renferment ainsi que les pommes cinq loges remplies de petits pepins moëlleux, mais plus bruns & la plupart noirs. Ces fruits qui sont d'une grosseur à peu près semblables à celle des pommes, & aussi variée ne se divisent pas en moins d'espèces, soit pour la grosseur, qui dans quelqu'un passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur & le goût. Ces différentes espèces, aussi-bien que celles des pommes, viennent la plupart des différentes greffes.

Voici une liste des meilleures poires selon les saisons où on les mange. On ne s'arrêtera point à la description de chacune en particulier. Ce détail meneroit trop loing.

Juillet.

Le petit Muscat, ou
Sept-en-gueule.

La Cuisse-Madame.

Le gros Muscat.

La Magdelaine.

Le Blanquet, petit &
gros.

Le Bourdon musqué.

Amiré joannet.

Le Hativeau.

Le Huprême.

Poire à la Reine, ou

poire d'Ambre.

Août.

Le Rousselet hatif.

La Valée.

Petit rousselet.

Bergamotte d'été.

Le Chevrion.

La Robine, ou mus-
cat d'août, ou la Rou-
ville.

La poire d'Espagne.

Poire à deux têtes.

Friolet ou Cassolet.

Le Bon - Chrétien
musqué , ou la poire
sans peau.

La Jargonelle.

L'Ognonet gros &
petit.

L'Embrille d'été ou
Crapaudine.

Le Coule - soif ou
franc-Real d'été.

Roufflet de Reims.

Poire d'Orange.

Franc Sureau.

Le Musc d'été.

Septembre.

Bon-Chrétien d'été.

Beurré rouge.

Le Salviati.

Poire d'Angleterre.

Verte longue ou
mouille - bouche d'au-
tomne.

Verte longue Suisse,

Beurré gris.

Beurré blanc , Do-
yenné , ou Saint-Mi-
chel , Parfum d'août.

Caillot rosat , poire
Tulipée , ou la Bigara-
de.

Octobre.

Messire Jean, le blanc
& le doré.

Bergamotte Suisse.

L'Amadotte.

La Verte longue.

Poire de vigne.

Bergamotte musquée

ou poire du Colombier,
ou de Cicile , ou petit
muscat d'automne.

Sucré verd.

La Belle & Bonne.

Le petit Oing.

La Bellissime d'au-
tomne.

Bergamotte commu-
ne.

Besideri.

La poire de l'Anfac,
ou la Dauphine.

Novembre.

La Virgouleuse.

Louisonne.

Le Besiquasso.

Bergamotte.

Croûanne.

L'Ambrette.

Parfum d'hiver.

La poire de Marnes.

La Marquise.

Le Citron musqué.

Bon-Chrétien d'Es-
pagne.

Poire d'épine.

La Jaloufie.

La Rouffelinne.

Décembre.

L'Echasserie.

Le Franc-Real.

La poire de Satin.

Le Saint Germain.

Le Colmart.

Le petit Certeau.

La Merveille d'hi-

ver.

Janvier.

Le Bon - Chrétien
d'hiver.

La poire de Livre,
ou Rateau gris.

Le gros Beurré blanc
d'hiver.

La Pastorale.

L'orange d'hiver.

La Bergamotte Bugi,
ou la poire Nicole.

La Bergamotte d'Hol-
lande.

Fevrier & Mars.

Le Saint Lefin.

La Bellissime d'hiver.

La poire de Saint-
Martial ou l'Angélique.

La Double fleur.

La Bonne de Sou-
lers.

Bergamotte de Pâ-
que.

Le Bifi de Chaumon-
tel.

Le Font-Arabie.

Poires qu'on mange en Carême.

Les poires les plus usitées en Carême, sont le Rouffolet d'hiver, la Magdelaine, le Certeau musqué d'hiver, la Bergamotte de Pâque, le Bon-Chrétien tardif, le gros Beurré d'hiver, la poire de Fer ou d'hiver, le Cadillau, la Carmélise musquée. Toutes ces poires sont saines, dit M. Andry, pourvu qu'on n'en mange point trop. Le rouffolet est un peu sec, le certeau a plus d'eau, aussi-bien que la bergamotte de Pâque qui est d'une aussi bonne eau que celle d'automne. Le beurré d'hiver est d'une chair fondante, qui se digère assez aisément. La poire de fer ou d'hiver est très-astringente, & n'est bonne que cuite.

Les poires sont plus amies de l'estomac que les pommes. Elles sont toutes astringentes, les unes plus, les autres moins. Cette astringence est cause qu'elles conviennent mieux après le repas que devant, à moins qu'il ne soit à propos de resserer le ventre. Quand on en mange avant le repas, il n'en faut manger que très-peu, de peur qu'elles ne resserrent trop l'orifice inférieur de l'estomac, qu'elles n'em-

pechent les matières du bas-ventre de descendre , & qu'elles ne causent des vents & des coliques.

Quand on les prend après le repas , elles obligent l'orifice supérieur de l'estomac à se fermer plus étroitement , & en rétrécissant ainsi le haut de ce viscère elles empêchent les rapports des viandes , & favorisent en même tems la descente des alimens digérés , en sorte qu'elles lâchent le ventre , étant mangées après le repas , & qu'elles le resserrent étant mangées un peu auparavant.

On fait cuire les poires de plusieurs manières , comme les pommes. Elles ont moins besoin de sucre que les pommes , & on y en met ordinairement trop. On les rend par-là plus propres à allumer la bile , qu'à fortifier l'estomac , surtout lorsqu'on y mêle du vin , comme on le fait d'ordinaire. La poire cuite est déjà par elle-même d'un goût assez sucré & vineux.

On trouve dans le centre des poires une partie remarquable qu'on nomme la *Carrière*. C'est un amas de petits grains pierreux , dont quelques-uns moins durs que les autres , se repandent dans la chair même des fruits. Ces petits graviers , font croire aux Vulgaires que les poires engendrent la gravelle ; mais c'est une erreur ; les choses pierreuses sont au contraire plus propres à guérir cette maladie qu'à la produire , comme il est aisé d'en juger par les remèdes que les Medecins conseillent contre ce mal , comme les yeux d'écrevisses , la coquille d'œuf , le milium , l'alis , les noyaux de nêfle , &c.

Ajoutez à cela que l'acide des poires se trouvant un peu plus fort que celui des pommes , est plus capable de lier les parties sulfureuses du sang , & de causer la pierre ; mais que pour

prévenir ce danger il faut manger les graviers de la poire , parce que ces graviers sont une terre capable d'absorber les acides & de les briser , comme sont les yeux d'écrevisses.

Moyen de conserver les poires.

Il y a divers moyens de conserver les pommes & les poires. Un des meilleurs , pourvu qu'elles soient cueillies dans le tems convenable , c'est d'en sceller le pédicule avec de la poix , & puis de les suspendre ; comme c'est par cette partie que les fruits tirent leur nourriture , c'est aussi par cette voie que leur substance , quand ils sont une fois cueillis , se dissipe le plus. Le pédicule de la poire aussi bien que celui de la pomme se partage en plusieurs fibres qui portent la nourriture au fruit & aux pepins quand le fruit est sur l'arbre , & qui , lorsqu'il n'y tient plus , la laisse échapper insensiblement. C'est pourquoi on ne sçauroit apporter trop de soin pour sceller exactement l'extrémité de ce pédicule , à l'endroit où il a été séparé de l'arbre.

Il faudroit même pour bien conserver un fruit , le cueillir avec une partie de la branche , si cela n'endommageoit point l'arbre , & mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation.

Moyen de dégeler les poires.

La poire est moins sujette à geler que la pomme ; mais quand elle est glacée il ne faut point l'approcher du feu ; elle perdrait toute sa saveur , & même se corromproit. Il faut la mettre dans de l'eau bien froide & l'y laisser quelque tems. Il se fait alors autour de ce fruit une croûte de glace , qui se fondant ensuite peu à peu laisse la poire aussi bonne & aussi entière qu'elle étoit avant d'être gelée. (Voyez cet article au mot Pomme.)

Les meilleures poires sont celles qui sont douces, bien mures, bien nourries, & qui ne sont ni âpres ni stiptiques. L'usage des poires est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. Elles conviennent assez à toute sorte d'âge & de tempérament, pourvû que l'on en use modérément.

Compôte de poires.

Les poires dont on se sert le plus communément pour les compôtes, sont les poires blanquettes, le rouffelet, les muscades & les sept-en-geule. Piquez-les à la tête d'un clou de girofle, qui pénètre jusqu'au cœur, cela en relève le goût.

Il y en a qui clarifient le sucre avant de mettre leur fruit dedans. Si vos poires sont cuites avant que votre syrop soit fait, vous les tirez & ferez prendre à votre fruit le degré de cuisson dont il a besoin, puis vous le dresserez.

Autre manière.

Pelez vos poires & les mettez dans un pot de terre ou dans un poëlon de cuivre rouge ; mettez-y de l'eau, du sucre & de la canelle ; quand elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de vin rouge ; tenez-les toujours bien couvertes pour les faire rougir. Achevez de les cuire, & les dressez.

Autre manière.

Faites cuire des poires sous la braise ; quand elles sont cuites, pelez-les, fendez-les par la moitié ou par quartiers, selon leur grosseur ; ôtez-en le dedans ; mettez-les dans un poëlon avec du sucre & un peu d'eau. Faites-les bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de syrop, & qu'elles soient devenues rousses. Dressez-les alors & mettez par-dessus le jus d'une ou deux oranges. Mais luyenez-vous de remuer

souvent la queue du poëlon de peur qu'elles ne brûlent.

Autrement.

Vos poires étant cuites comme on vient de le dire dans l'article précédent, & accommodées de même, faites un syrop avec du sucre & un jus de citron, ou de l'eau de fleur d'orange; mettez vos poires dans ce syrop où vous leur donnerez un bouillon, & dressez votre compôte.

Compôte d'Epine-vinette.

Otez-en la queue & les pepins; faites-les bouillir, tirez-les & les mettez dans de l'eau fraîche pour les peler. Si elles sont trop grosses, fendez-les par quartiers; ôtez-en le cœur; faites-les cuire avec une livre de sucre, & une chopine d'eau, jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé, & dressez votre compôte.

Poires de Rouffelet confites au liquide.

Prenez-les bien mures, faites-les bouillir à grand feu & à grande eau jusqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, tirez-les après & les mettez à l'eau fraîche; pelez-les & les jetez à mesure dans l'eau fraîche; faites cuire du sucre à liffé; mettez vos poires dedans, faites-les bien bouillir & les écumez; cela fait, ôtez-les de dessus le feu & les laissez refroidir. Quand elles sont froides faites-les bouillir encore jusqu'à ce que le sucre en soit cuit à perlé gros; dressez-les dans des pots, & les couvrez lorsqu'elles seront froides.

Poires de muscat liquides.

Ces poires ainsi que celles qui sont entières se confisent de la même manière que les rouffelets; les poires par quartiers se font aussi de la même façon, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitié avant de les mettre cuire.

à l'eau ; puis achevez-les comme les autres.

On confit ainsi les blanquettes, les muscates, les oranges, le cesteau, & la bergamotte musquée. Ces dernières étant trop grosses pour bien prendre sucre, on les coupe par quartiers ou par moitié ; mais c'est après qu'on les a passées à l'eau, parce qu'autrement elles se noircissent & sont plus sujettes à s'imbiber d'eau & à se tourner en marmelade.

Si les poires qu'ont veut confire ne sont pas bien grosses, on peut les confire entières, mais il faut les vider de leur trognon.

Poires confites tirées au sec.

Les poires confites au liquide, comme on l'a dit, soit entières, soit par quartiers, laissez-les passer la nuit à l'étuve, puis faites-les un peu chauffer pour en liquifier le syrop. Après cela mettez-les égoutter, & les faites sécher à l'étuve sur des ardoises, ou sur des tamis, après les avoir poudrées de sucre ; il faut les tourner & les changer souvent de place. Quand elles sont bien séches, ferrez-les dans des boîtes.

Si vous gardez long-tems les poires confites au liquide, & qu'il arrive que vous en ayez besoin pour les sécher, faites bouillir de l'eau dans un poëlon, dans lequel vous mettez votre pot comme dans une espece de bain-marie, votre syrop se liquifiera, & vous en tirerez aisément vos poires pour les mettre sécher.

Pâte de Poires.

Prenez des poires telles que le rouffelet, les muscates & autres bonnes poires cassantes tant d'été que d'hiver, mettez-les cuire sous la braise ; quand elles sont cuites prenez ce qu'il y a de rouffâtre & de plus cuit, pressez-le & le passez au tamis ; incorporez cette marmelade dans du sucre cuit à cassé, autant pesant d'un que d'autre ; remuez le tout faites-le frémir.

mir , dressez votre pâte à l'ordinaire , & la faites ensuite sécher à l'éruve.

Tourte de Poires.

Coupez vos poires par la moitié , & les mettez dans une poêle pleine d'eau sur un fourneau ; quand elles sont cuites , tirez-les & les mettez dans de l'eau froide ; pelez-les ensuite , ôtez le dedans , & les mettez cuire dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié & deux ou trois tranches de citron ; faites-les prendre quelques bouillons , retirez-les ensuite & les laissez refroidir. Faites une abaisse de feuilletage. (Voyez au mot *Pâte* , l'article *pâte feuilletée*.) Foncez-en une tourtière ; arrangez-y vos poires , un peu de syrop par dessus ; couvrez la tourte d'un abaisse découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf battu & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; quand elle est cuite , glacez-la à l'ordinaire , dressez-la dans un plat & servez chaudement.

Tourte de poires grillées.

Faites griller vos poires sur un fourneau bien allumé ; quand elles sont grillées , mettez-les dans de l'eau , ôtez-en proprement la peau , & les remettez dans d'autre eau ; ôtez-en ensuite les pepins , mettez-les dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié ; couvrez-les & les laissez mitonner ; quand elles sont cuites laissez-les refroidir.

Faites une abaisse de pâte feuilletée , foncez-en une tourtière , arrangez-y vos poires par-dessus quelques façons de bandes de pâte feuilletée , un cordon autour ; dorez votre tourte d'un œuf battu , & la mettez cuire au four ; quand elle est cuite , glacez-la à l'ordinaire , dressez-la dans un plat , & servez chaudement.

Toutes ces différentes préparations des poires avec le sucre n'ont rien de malsain , pour

Vû qu'on n'y en mette pas trop. Nous avons marqué au commencement de cet article les inconvéniens qui pouvoient résulter de la trop grande quantité de sucre.

POIRE', on fait avec le suc des poires exprimé & fermenté une espece de cidre ou de liqueur vineuse appelée poiré. Cette liqueur approche beaucoup en couleur & en goût du vin blanc ; on employe pour le faire de certaines poires acérbes & âpres à la bouche. Comme il arrive dans sa fermentation la même chose que dans celle du suc des pommes, & que le poiré a à peu près les mêmes vertus que le cidre , voyez cet article.

Le poiré fortifie l'estomac par une legere astringtion , & la plûpart de ceux qui ont de la peine à digérer se trouvent mieux de l'usage du poiré que de celui du pommé.

Le poiré fait avec des poires sauvages se garde quelquefois deux & trois ans ; il est plus savoureux quel'autre, mais il n'en est pas plus sain.

POIREAU , ou *Porreau*, *Porrum*. Il est fort employé parmi les alimens. La plûpart des Auteurs qui en ont parlé le regardent comme fort pernicieux ; cependant nous ne remarquons point ici où il est fort en usage qu'il produise tous les mauvais effets qu'on lui attribue. A la vérité il se digère un peu difficilement , & excite quelquefois des vents, à cause d'un phlegme visqueux & gluant qu'il contient. C'est pourquoi on le fait toujours bien cuire avant de le manger afin d'atténuer par la coction ce mauvais suc.

Le poireau est apéritif, incisif & pénétrant. Il échauffe & atténue. Il est propre pour évacuer le phlegme des poulmons , pour rendre la respiration libre , & pour lever les obstructions de l'estomac.

Il convient dans les tems froids aux vieillards aux phlegmatiques & à ceux qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement.

POIRE'E, voyez *Bete*.

POIS, *Pisum*, légumes ronds, d'une médiocre grosseur, qui viennent dans de longues & grosses gouffes, sur des tiges minces, creuses & fragiles, garnies de feuilles languettes, dont les unes sont disposées en collet autour de leur tige, les autres naissent comme par paires, sur des côtes terminées par des mains ou tenons.

Il y a des pois de plusieurs espèces : ils se réduisent à trois principales. Les premiers sont verts au commencement & deviennent blancs ou jaunâtres en séchant. Ils succèdent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine & sont renfermées dans de grandes gouffes. Les seconds ont une belle couleur variée, blanche & rouge. Les fleurs qui les précèdent sont de couleur purpurine au milieu, & incarnat tout autour. Ils naissent aussi dans de grandes gouffes, & ces gouffes ont cet avantage sur les autres qu'elles sont bonnes à manger. Les troisièmes sont blancs & petits, & renfermés dans des gouffes plus petites. La fleur à laquelle ils succèdent est blanche.

Il y a d'autres espèces de pois que l'on nomme *Pois Chiches*. Ces pois sont blancs ou roux, noirs, rouges, ou purpurisés, de même goût que les pois ordinaires.

Toutes ces sortes de pois sont en usage parmi les alimens, excepté les pois chiches qu'on n'emploie gueres qu'en médecine. Plus ils sont petits & verts, & plus ils ont bon goût ; on les sert en cet état sur les tables, les meilleures & les plus délicates. On fait aussi sécher les pois pour les conserver plus long-tems ; mais

ils n'ont plus étant secs le bon goût qu'ils avoient auparavant , parce qu'en séchant ils perdent par la fermentation quelques parties volatiles & exaltées qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréable.

Les pois , dit M. Lemery , contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de phlegmes. Ils adoucissent les âcretés de la poitrine , appaisent la toux , fournissent une nourriture solide ; mais ils sont venteux & mauvais pour ceux qui sont sujets à la gravelle.

Ils conviennent assez à tout le monde, surtout quand ils sont verts , pourvu qu'on en use modérément. Cependant les personnes chargées d'humeurs grossières ne s'accoutument pas bien de l'usage des pois.

Les pois , dit M. Andry , abondent en acides & en parties terrestres, & renferment peu de parties sulfureuses. Ils sont flatueux , parce que leur acide fait gonfler les matières dans les premières voies. Quand on en mange beaucoup ils fournissent un suc visqueux & épais , qui ne pouvant se distribuer aisément dans le corps fait des obstructions & des embarras d'où naissent des coliques ; & ils seroient beaucoup plus d'angereux sans un certain sel qu'ils renferment , & qui ébranlant doucement les glandes intestinales oblige quelquefois le ventre à s'ouvrir.

C'est ce sel qui fait que la décoction de pois peut guérir une maladie excitée par les pois ; car ces sels qui se trouvent trop embarrassés dans la substance grossière & terrestre des pois , venant à s'unir ensemble par le moyen de l'eau qui les a détachés de la matière où ils étoient enveloppés , doivent avoir une action plus libre pour faire sur les intestins les picotemens nécessaires , & détacher en même tems par ce moyen , des glandes intestinales , une certaine

férosité dont le propre est d'ouvrir & de relâcher.

On avertit donc ceux, qui sans avoir l'estomac bien robuste, mangent des pois & des fèves, de prendre devant ou après quelque bouillon de pois fort léger.

La purée épaisse qu'on tire des pois est très-pésante sur l'estomac, parce qu'elle a laissé dans la décoction les sels dont nous venons de parler, qui rendent assez sain le bouillon clair de pois. Privé de ces sels, les pois ne sont presque que de la terre.

Les meilleurs petits pois ont un goût sucré. Il faut qu'ils soient frais cueillis & nouvellement écosés. Ils ont une petite queue quand ils sont hors de la cosse. Les pois quarrés qui sont les plus tardifs, quoique plus gros, n'en sont pas moins tendres.

Pois verts à la crème.

Choisissez de petits pois bien tendres; passez-les au beurre dans la casserole & les faites cuire à petit feu. Mettez-y un paquet de persil & ciboule, avec un peu de sel. Quand ils sont presque cuits, mettez-y un peu de crème, & du sucre, si vous le jugez à propos, & servez pour Entremets.

Petits pois sans crème.

Passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel & poivre; couvrez & laissez mitonner en les remuant de tems en tems. Quand ils sont presque cuits, mettez-y une pincée de farine; faites-leur faire deux ou trois tours; mouillez d'un verre d'eau chaude, & laissez mitonner. Quand ils sont diminués à propos, mettez-y un peu de sucre, & servez chaudement pour Entremets.

Petits pois à la demi-Bourgeoise.

Mettez-les dans une casserole avec un morceau
de

De beurre , un bouquet de persil & ciboule , une laitüe pommée coupée en quatre , & faites cuire dans leur jus à très-petit feu. Quand ils sont cuits , mettez-y un peu de sucre , très-peu de sel , une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la crème ; faites lier , & servez comme les autres.

Petits pois à la Flamande.

Faites-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux ; mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon beurre , un peu de sel & du sucre ; faites chauffer un moment & servez comme les autres.

Petits pois à la Ramboüillet.

Lavez-les à l'eau chaude , égouttez-les sur un tamis ; passez-les sur un fourneau avec un morceau de beurre , une tranche de jambon , un bouquet ; mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de réduction. A demi-cuits , mettez-y une cuillerée de coulis , un peu de sucre & de sel à la fin ; quelques croûtons passés au beurre en servant.

Petits pois au lard.

Coupez en tranches du petit lard ; mettez-les suer dans une casserole sur un petit feu ; mettez-y ensuite vos petits pois avec de bon beurre ; mouillez-les d'un peu d'eau bouillante ; quand ils sont cuits servez à courte sausse & garnissez de croûtons frits.

Potage aux Pois verts.

Mettez les plus petits à part ; faites blanchir les gros avec un verd de ciboule & un peu de persil ; égouttez-les de leur eau ; pilez-les & y mettez une mie de pain trempée dans du bouillon ; passez-les ensuite à l'étamine , à force de bras , avec de bon bouillon , de façon que la purée soit un peu liée.

Faites frire un peu de persil haché dans une

casserole avec un peu de lard ; passez-y ensuite vos petits pois ; mouillez-les de bouillon ; mettez - y un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit , mettez-y la purée verte ; passez-y aussi quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches avant de mettre les petits pois ; le tout assaisonné.

Faites mitonner votre potage avec de bon bouillon clair. Quand il est mitonné, mettez un peu de purée par-dessus. Rangez vos volailles sur le potage ; garnissez si vous voulez de laitues farcies , ou non farcies , de concombres ou de petit lard , de la purée verte par-dessus , de petits pois sur le potage , & servez chaudement.

Autre manière de purée.

Passez de gros pois verts dans une casserole avec du lard fondu , ciboule & persil. Quand ils sont presque cuits , pilez-les dans un mortier. Foncez une casserole de petites tranches de veau & de jambon , avec un oignon , quelques carotes & quelques panais ; faites suer sur un fourneau. Quand le veau commence à s'attacher , mouillez-le de bouillon ; mettez-y un peu de mie de pain , deux ou trois champignons & laissez mitonner à petit feu. Quand le veau est cuit , tirez-le ; délayez-y les pois ; pilez & passez le tout à l'étamine.

Passez de petits pois dans une casserole avec du petit lard ; mouillez-les de bouillon , mettez-y un bouquet. Quand ils sont cuits , ôtez-en le bouquet ; vuidez-y la purée ; mitonnez des croûtes de bon bouillon ; dressez proprement la volaille que vous avez préparée ; garnissez le bord de votre potage de petit salé coupé par tranches ; jetez la purée sur le potage , & servez chaudement.

On fait beaucoup de semblables potages aux pois dans la saison, comme de têtes d'agneaux, canards, oisons, poulets farcis, dindons & autres, que l'on doit empoter séparément avec de bon bouillon. On garnit de pointes d'asperges, laitues farcies ou concombres.

Potage aux pois en maigre.

Il est aisé de se régler sur cet article pour le potage aux pois en maigre, en les passant au beurre blanc, & faisant mitonner des croûtes d'un bon bouillon d'herbes. (Voyez au mot *Bouillon*, la manière de faire celui-ci.)

Potages de croûtes aux pois verts.

Mettez des pois verts dans une casserole avec un peu de beurre frais, un bouquet de fines herbes, sel & poivre. Quand ils sont passés, poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes moitié jus de veau & moitié bouillon. Quand elles sont attachées, délayez un jaune d'œuf avec de la crème douce; mettez cette liaison dans vos pois; jetez le tout sur votre potage de croûtes, & servez chaudement.

Potage de croûtes à la purée verte.

Mitonnez de croûtes de jus de veau & les laissez attacher au fond du plat; garnissez-les d'une bordure de petit lard; jetez une purée verte par-dessus, & servez chaudement.

Purée verte maigre.

Prenez un litron de gros pois nouveaux; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec basilic nouveau, verd de ciboule & sarriette; faites blanchir à part un peu d'épinars; le tout étant blanchi, faites-les égoutter; passez-les ensuite dans une casserole avec du beurre jusqu'à

ce que les pois s'écrasent sous les doigts. On peut aussi ne point faire blanchir les pois & les épinars. Pilez les pois & les épinars dans le mortier. Passez un coulis, comme le coulis d'écrevisses ; faites bouillir ce que vous aurez pilé, passez-le ensuite à l'étamine pour vous en servir pour Potage ou pour Entrée.

On peut au défaut de pois nouveaux en prendre de secs, les faire cuire à l'eau bouillante, faire aussi blanchir à part des épinars, les piler de même dans le mortier, ensuite les pois ; le reste comme on vient de le dire pour les pois verts.

Purée verte grasse.

La purée verte en gras se fait de la même manière, excepté qu'on se sert de bouillon gras au lieu de bouillon maigre, pour la mouiller.

Voyez au commencement de cet article les qualités & les propriétés des pois. Nous avons suffisamment exposé les effets qu'ils produisent, ainsi que la purée dans les différens tempéramens.

POISSON. Le poisson nourrit plus abondamment & plus sainement que les herbages, les racines, les fruits ; mais il s'en faut beaucoup qu'il puisse être comparé là-dessus à la viande. En effet l'aliment le plus convenable au corps humain est celui qui renferme des principes actifs & volatils ; mais tempérés & adoucis par un mélange modéré de parties huileuses & de parties aqueuses, en sorte que ces principes puissent entretenir en nous la fermentation douce & tranquille qu'excitent les levains de l'estomac, & qui tend à une entière & parfaite digestion. Or, telle est la chair de la plupart des quadrupèdes & des oiseaux qui servent à notre nourriture ; au lieu que celle des poissons contient

peu de volatil , & abonde en huile grossiere & en eau , ce qui la rend moins propre à se convertir en notre substance.

La chair des poissons est aqueuse ; personne n'en doute , dit M. Andry ; elle est aussi très-huileuse puisqu'on tire de l'huile généralement de tous les poissons & même en assez grande quantité ; & ceux qui voudront se convaincre par une expérience bien facile combien la chair du poisson est huileuse , n'ont qu'à faire rôtir tel poisson qu'il leur plaira , un hareng , par exemple , une limande , une vive , &c. le manger tout chaud sans fausse , ils ne manqueront pas d'y appercevoir une saveur d'huile très-facile à distinguer. Or cette huile & cette eau y concentrent tellement les esprits , qu'ils y demeurent comme ensevelis , ce qui les empêche de se développer dans notre corps avec la même facilité que ceux de la viande , lesquels ayant moins d'obstacles à vaincre , se dégagent plus aisément , & contribuent par ce moyen d'une manière plus efficace à notre nourriture.

Aussi , suivant la remarque d'Hipocrate , le poisson de quelque manière qu'on l'apprête est une nourriture peu substantielle , & tout aliment qui a ce défaut est incapable de fournir au corps beaucoup de suc & de force ; c'est pourquoi , continuë ce savant Médecin , on doit donner des alimens de ce caractère à ceux qui ont besoin d'un régime atténuant ; en un mot le poisson est naturellement froid & humide , & ne peut produire en nous que des sucs de la même nature , c'est-à-dire des sucs aqueux & par conséquent peu propres à nourrir & à fortifier le corps : on observe même que ceux qui ne vivent que de poisson ont le sang plus aqueux que les autres ; cette raison doit faire préférer l'usage du poisson à celui de la viande , dans

les cas où le sang venant à fermenter on ne peut que se bien trouver d'une nourriture froide & humide.

On voit aussi des personnes à qui le poisson convient mieux & qui pour cette raison se portent beaucoup mieux en Carême ; tels sont par exemple ceux dont le corps abonde trop en sucs nourriciers & qui sont trop de chile & de sang ; il se trouve même des maladies où le poisson peut convenir, & où les Médecins non-seulement le permettent, mais le conseillent ; celles par exemple où les nourritures succulentes peuvent donner lieu à des inflammations ; ce n'est que dans ces occasions qu'on peut dire que cet aliment est préférable à la viande.

Le poisson est de deux sortes, ou d'eau douce ou de mer. Celui d'eau douce est ou de lac, ou d'étang, ou de rivière ; le poisson d'étang ou de lac est mal faisant, parcequ'il se nourrit ordinairement d'une eau bourbeuse ou qui n'a pas de cours.

Celui de rivière est fort sain, pourvu qu'il soit de quelque rivière rapide, comme du Rhône, de la Garonne, de la Loire, &c. Ainsi le poisson de Seine & de Saône vaut moins, parce que ces rivières coulent très-lentement ; on vante cependant beaucoup les carpes de Saône & de Seine ; mais c'est parce qu'elles sont grasses & de bon goût, & on ne prend pas garde que cette graisse même les doit rendre moins saines : car selon la remarque de P. Goutier Savant Médecin, il n'y a pas de graisse plus ennemie de l'estomac que celle du poisson.

Les poissons qu'on prend dans les rivières qui arrosent de grandes Villes, sont toujours moins bons au-dessous de ces Villes à cause des immondices qui les y attirent & dont ils se nourrissent.

Le poisson de Mer est le meilleur de tous ; parceque la salure de la Mer en corrige l'humidité.

Parmi les poissons de Mer les plus sains sont les *Saxatils*, c'est-à-dire ceux qui se nourrissent dans des lieux pleins de rochers ; on estime ensuite ceux qui habitent le fond de la Mer ; mais pour les poissons qui vivent sur les bords ; on leur donne avec raison le dernier rang , à cause que l'eau où ils sont est moins pure.

Il y a des poissons de Mer qui entrent dans les fleuves , & on remarque que lorsqu'ils ont habité dans l'eau douce quelque tems , ils en sont beaucoup plus agréables au goût ; mais il n'est pas bien décidé qu'ils en soient plus sains. Plusieurs Sçavans Médecins prétendent que le poisson de Mer perd beaucoup de sa bonne qualité dans l'eau douce.

On dit ordinairement par manière de proverbe , *jeune chair & vieux poisson* , mais la maxime n'est pas véritable ; le vieux poisson est pour l'ordinaire plus molasse & plus coriace : on connoît le vieux poisson à la dureté & à la grandeur de l'écaille.

On demande lequel est le meilleur poisson du poisson mâle ou du poisson femelle. Le mâle est ordinairement préféré , à cause de ses laitances , surtout parmi les carpes ; mais pour ce qui est de la délicatesse de la chair les femelles valent mieux , surtout parmi les Anguilles.

Le poisson se mange ou frit , ou rôti , ou bouilli. Le poisson frit , dit M. Andry , soit au beurre , soit à l'huile , est un peu difficile à digérer , à cause de la mauvaise qualité que l'huile & le beurre ne manquent point de contracter par la trop grande action du feu qui les rend toujours âcres & brûlans.

Le poisson rôti soit sur le gril , soit à la bro-

che n'est point sujet à cet inconvenient , & il convient mieux à l'estomac.

Le poisson qui est bouilli , soit à l'étuvée , soit au court-bouillon ou d'autre manière, est plus propre pour les santés délicates , pourvu que l'assaisonnement n'y domine point trop.

Le poisson est plus sain bouilli dans le vin que dans l'eau ; & à parler en général , le poisson étant aqueux , a besoin, quand on le fait bouillir , d'être un peu corrigé par le vin , sur quoi il faut remarquer que le vin blanc vaut ordinairement mieux ici que le rouge, premièrement parce qu'il rend le poisson plus blanc & plus ferme , secondement parce qu'il lui donne une qualité diurétique , dont l'effet n'est pas à mépriser , principalement quand on a fait un long usage de poisson.

On sale certains poissons pour les conserver ; ou on le fait sécher à la fumée ; mais cette préparation les rend très-difficiles à digérer. Le poisson fumé , surtout , est mal faisant , & en général tout aliment qui a été long tems exposé à la fumée contracte une qualité âcre peu convenable à l'estomac ; ce qui ne doit s'entendre pourtant que des personnes délicates , car les corps robustes ayant les organes plus forts , bien-loin de se sentir incommodés de l'usage des alimens salés ou fumés , y trouvent au contraire de quoi réparer leurs forces , & conserver leur santé , parce qu'il leur faut quelque chose qui agisse rudement sur les fibres trop massives de leur langue & de leur estomac , qui sans cela demeureroit comme engourdies.

On a trouvé le moyen de préparer avec le poisson plusieurs sortes de mets exquis & on en a fait des *soupresses* avec lesquelles on imite toutes sortes de viandes grasses ; mais ce n'est

que pour tromper les yeux, & de quelque manière qu'on s'y prenne on ne parviendra jamais à rendre le poisson aussi nourrissant que la viande.

Voilà pour le poisson en général. On trouvera sous les articles particuliers les qualités qui conviennent à chaque espèce avec les différentes manières de les apprêter.

Bisque de Poisson.

Prenez une carpe laitée, levez-en la chair ; ôtez les arêtes, faites-en un hachis avec des champignons blanchis, & les faites cuire dans une casserole avec beurre, sel, poivre, fines herbes & un peu de bouillon de poisson.

Faites un ragoût à part avec des laitances de carpes, foies de brochets, queue & pates d'écrevisses ; le tout étant cuit, dressez vos croûtes séchées au four dans un plat, & mouillez de bouillon de poisson ; votre potage bien mitonné, garnissez-le du hachis & du ragoût que vous avez fait & servez chaudement. On peut garnir du hachis seul sans ragoût.

Bouillon de Poisson.

Limonnez des tanches, habillez des anguilles, des brochets & des carpes dont vous ôterez les œufs ; coupez-les par tronçons ; mettez le tout dans une grande marmite avec de l'eau, du beurre, du sel, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de clous de girofle ; après une heure & demie de cuisson passez le bouillon dans un linge & le séparez en trois marmites.

Dans l'une mettez les épluchures des champignons & les passez ensuite à l'étamine avec coulis, farine frite, & un morceau de citron vert ; cette liaison vous servira pour les potages bruns, pour les Entrées & Entremets.

Dans l'autre passez des amandes pilées & des jaunes d'œufs durs, ce sera pour les potages

blancs , comme profiteroles , éperlans , perches , soles & autres poissons au bouillon blanc, & quelques ragoûts semblables

Dans la troisième marmite vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos potages tant blancs que bruns , Entrées & Entremets, & même pour faire des gelées.

Autre manière.

Faites bouillir de l'eau dans une marmite avec des racines de persil , panais, oignons entiers , une poignée de persil , d'oseille , toutes sortes de fines herbes , bon beurre & bons assaisonnemens ; arrêtez les arêtes & les carcasses des poissons , dont vous aurez pris la chair pour faire des farces ; les tripes même de ceux qu'on aura farcis après les avoir bien nettoyées, quelques queues d'écrevisses pilées , quatre ou cinq cuillerées de jus d'oignon ; le tout bien assaisonné & bien cuit , passez-le à l'étamine , & tenez ce bouillon chaudement pour mitonner vos soupes , & faire vos poissons pour les potages & autres usages.

Autre manière.

Coupez par tranches, oignons , panais & carottes ; faites-les suer dans une casserole avec un morceau de beurre ; quand cela est roux , mettez y votre poisson ; faites-lui faire deux ou trois tours , mouillez d'une purée claire ; mettez-y un bouquet de persil , ciboules , fines herbes , clous , sel , quelques champignons ; faites bouillir pendant une heure ; passez ce bouillon dans un tamis , il vous servira pour mitonner vos potages de poisson.

Pour le bouillon de poisson , la carpe est la meilleure.

Farce de Poisson.

Habillez & desossez carpes , brochets & autres poissons ; hachez-en les chairs ; faites une

omelette qui ne soit pas trop cuite ; hachez-y des champignons , des truffes , du persil & de la ciboule ; votre omelette formée mettez le tout sur la farce bien haché & bien assaisonné ; vous y pouvez mettre une mie de pain trempée dans du lait , du beurre , & quelques jaunes d'œufs , pour que la farce soit bien liée.

Cette farce peut servir pour farcir des soles & des carpes sur l'arête , pour faire de petites andouillettes , pour farcir des choux , former de petits croquets , des pigeons , & toute autre chose.

Hachis de Poisson.

Otez la peau d'une carpe , desosse-la ; hachez-en la chair , mettez-la dans une casserole , faites-la dessécher un peu sur le feu jusqu'à ce qu'elle devienne blanche ; remettez-la sur une table ; hachez-la avec un peu de ciboule & de persil , un morceau de beurre frais , quelques champignons & quelques truffes vertes ; faites un petit roux dans une casserole avec un morceau de beurre & une pincée de farine ; mettez-y votre hachis , avec sel & poivre , une tranche de citron ; mouillez d'un bouillon de poisson , & liez avec deux ou trois cuillerées de coulis d'écrevisses , ou bien de coulis de poisson , & servez chaudement pour Entrée.

C'est ainsi qu'on fait le hachis de saumon , de truites , de poisson blanc , & de barbeau.

L'on fait aussi de petits patés & des rissoles avec ce hachis. Voyez *Rissole*.

Pâté de poisson.

Faites un godiveau de même que la farce de poisson , excepté que vous n'y mettez point , si vous voulez , les jaunes d'œufs & l'omelette. Faites une pâte ; dressez le pâté à l'ordinaire ; mettez dedans la moitié du godiveau avec toutes sortes de garnitures en maigre , truffes ,

champignons , andouillettes , culs d'artichaux ; filets de poisson crud , coupés par morceaux , le reste du godiveau par-dessus ; le tout bien assaisonné , fermez votre pâté & faites cuire. Faites un coulis de champignons , ou un blanc , ou bien quelqu'autres ragoûts , & servez chaudement.

Petits pâtés de poisson.

Hachez de la chair de carpes , d'anguilles , de tanches , avec des champignons à demi-cuits , dans une casserole , persil , ciboule , sel , poivre , clous , muscade , autant de beurre frais que de viande ; dressez vos petits pâtés dans des abaisses de pâte feuilletée.) Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Mettez au four & servez chaudement.

Tourte de hachis de poisson.

Faites un hachis de carpes ou de tout autre poisson , comme on vient de le dire. Faites une abaisse de feuilletage ; foncez-en une tourtiere , mettez le hachis dedans ; couvrez d'une autre abaisse une bordure autour ; frotez d'un œuf battu , & faites cuire au four , ou sous un couvercle. Quand elle est cuite servez chaudement.

Jambon de poisson.

Hachez & pilez dans un mortier de la chair de carpes , de tanches , d'anguilles & de saumon frais , si vous en avez , & des laitances de carpes ; le tout haché pilez-le dans un mortier avec sel , poivre , muscade , fines herbes & beurre frais. Formez de toutes ces chairs une manière de jambon sur des peaux de carpes. Enveloppez le tout dans un linge neuf bien cousu , & faites cuire avec moitié eau & moitié vin , clous , laurier , poivre. Laissez refroidir votre jambon dans son bouillon , & servez avec laurier , & fines herbes coupées menu.

Vous pouvez aussi le couper par tranches comme le véritable jambon.

On peut imiter de la même manière une éclanche ou une épaule, des poulets, des pigeons. On peut aussi se servir pour cela de la farce dont nous venons de donner la manière.

POISSONNIÈRE, *Olla piscaria*, ustensile de cuisine, espèce de chaudron long fait de cuivre & propre à faire cuire du poisson. C'est ordinairement où l'on fait cuire les gros poissons au court-bouillon.

POITRINE DE BŒUF. La poitrine & le tendron de poitrine sont les pièces les plus estimées après la culotte pour servir sur une table. Elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte. Voyez *Culotte de bœuf*.

Poitrine de bœuf en miroton.

Prenez du bœuf de poitrine cuit dans la marmite, si on en a de la veille il est aussi bon. Coupez-le par tranches fort minces ; mettez dans le plat que vous devez servir deux cuillerées de coulis, persil, ciboule, capres, anchois, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; sel, gros poivre ; arrangez dessus les morceaux de tranches de bœuf ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez le plat, & le faites bouillir doucement sur un fourneau pendant une demi-heure, & servez à courte sauffe.

Poitrine de bœuf à l'Angloise.

Prenez une pièce de bœuf de poitrine qui est le gros bout ; coupez-la bien carrée ; mettez-la dans une marmite & la faites écumer, étant demi cuite, retirez-la, tâchez d'en ôter les côtes & la ficelez bien ; coupez par petites tranches trois ou quatre livres de tranches de bœuf ; garnissez en le fond d'une casserole avec des bardes de lard. Couvrez & le mettez suer comme un jus. Etant attaché, mettez-y un peu de lard fondu,

une couple de poignées de farine que vous faites bien roussir ensemble, en le remuant; étant roux, mouillez - le du bouillon qui a cuit la pièce de bœuf; mettez - y cette braïse mouillée, tranches de bœuf, tout ensemble; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, carotes, panais, persil, ciboules, & une bouteille de vin blanc. Etant cuite & de bon goût, vous la retirez & la laissez refroidir dans son jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou d'ortolans, ou de cailles, avec ris de veau, crêtes, champignons, truffes; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu; assaisonnez de poivre, sel & le mouillez de jus. Etant cuit dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de veau & de jambon; laissez-le refroidir; ayez une petite farce de blanc de volaille. Tirez la pièce de bœuf de la marmite; dressez-la dans le plat, où vous voulez la servir, & la parez bien; c'est-à-dire ôtez la peau de dessus & des deux côtés. Faites un trou en quarré, ne laissant qu'un pouce tout autour de votre pièce de bœuf; levez le dessus de la pièce; prenez garde que le tour ne se casse, & avec un couteau ôtez le plus de viande que vous pourrez du dedans; garnissez votre trou légèrement de farce; mettez - y le ragoût froid; fendez avec un couteau de l'épaisseur d'un petit doigt la pièce de bœuf que vous avez levée; couvrez-en votre ragoût, fermez les fentes avec un peu de farce s'il ne joint pas bien. Coupez mince le plus que vous pourrez des bardes de lard; couvrez-en votre pièce de bœuf; pannez-la de mie de pain fine; mettez-la au four, qu'elle prenne une belle couleur; faites-y une couronne d'hatelettes, de ris de veau, ou de foies gras; garnissez-la d'une ma-

rinade de poulet, & de persil frit, & servez chaudement pour une grande Entrée.

Potage de poitrine de veau & d'un pain au milieu.

Farcissez le pain d'un bon godiveau bien assaisonné, avec moëlle de bœuf, culs d'artichaux, champignons, ris de veau & autres ; ce pain doit être découvert & mis ainsi au milieu du plat. Cela fait, dressez votre potage à l'ordinaire ; mouillez d'un bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine avec autres viandes, & le nourrissez d'un bon jus, & puis le servez.

Poitrine de mouton.

La poitrine de mouton se fait cuire au pot & griller ensuite. On la fait aussi cuire à la braise, entière ou coupée par morceaux. On la sert avec un ragoût de navets. On en fait aussi un hochepot. (Voyez *Queue de bœuf* en hochepot.)

POIVRADE, *Oxiparum*, ou *Piperatum* ; c'est en terme de cuisine un mets apprêté avec du poivre. On mange les artichaux à la poivrade, ainsi qu'autre chose.

Poivrade liée.

Mettez dans une casserole deux panais, deux carotes, trois ou quatre oignons, une tranche de jambon & un morceau de beurre ; mouillez de bouillon, coulis & vinaigre ; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, clou, ail, sel & poivre. Faites bouillir le tout pendant une heure ; dégraissez la sauce, passez-la au tamis, & vous en servez pour les choses dont vous aurez besoin.

POIVRE, *Piper*, fruit aromatique qui a une qualité chaude & sèche, qui vient en grains, dont on se sert pour l'assaisonnement des sauces.

Le poivre fort par petites grapes à la façon de nos groseilles. Les grains dont ces grapes sont composées paroissent verds au commencement , ensuite ils deviennent rouges , à mesure qu'ils mûrissent , & enfin noirs , après qu'on les a laissés quelque tems exposés au soleil , c'est-à-dite tels qu'on voit ici le grain de poivre noir,

Il n'y a point , comme on l'a cru long tems , deux sortes de poivre , dont l'un soit blanc & l'autre noir. Toute la différence entre le poivre blanc & le poivre noir que l'on voit en Europe , ne vient que de ce que le noir a sa peau , & que le blanc en est dépouillé ; ce qu'on fait en le battant avant qu'il soit tout-à-fait sec , ou lorsqu'il est séché en le laissant quelque tems tremper dans l'eau.

Le poivre noir dont on fait usage en Europe est de trois sortes , le Malabar , le Jamby & le Belipathane. Ce dernier est le moins estimé à cause de sa sécheresse & de son aridité.

Il faut choisir le poivre blanc , véritable Hollande , gros , bien nourri , pesant , sans mélange de grains noirs ni de pousse. (C'est ainsi qu'on nomme le grabeau ou poussière de l'un & de l'autre poivre.) Qu'il n'ait point été blanchi , & qu'étant réduit en poudre la farine soit belle & d'un gris tirant sur le blanc.

A l'égard du poivre noir , avec presque toutes les qualités du blanc il faut encore prendre garde que les grains ne soient point ridés , qu'il y en ait beaucoup de blancs parmi , & que les gros n'en aient point été séparés pour les blanchir.

Le poivre est chaud , dessicatif , carminatif , & d'un grand usage contre les froideurs & les flatuosités de l'estomac & la colique. Il fortifie les nerfs & le cerveau , aussi-bien que la vue.

On

On dit piler le poivre grossièrement quand on en mange avec les alimens, ou qu'on y en met pour les assaisonner.

Le poivre noir, & le poivre blanc, dit M. Lermery, sont apéritifs, atténuent les humeurs grossières & visqueuses, aident à la digestion, donnent de l'appétit, chassent les vents, résistent à la malignité des humeurs; le poivre est le remède le plus commun pour ceux à qui la luvette s'est relâchée. On l'applique dessus, & il la rétablit dans son état naturel.

L'usage fréquent du poivre est pernicieux aux personnes d'un tempérament chaud & bilieux; car il enflamme le sang & les autres humeurs.

Le poivre noir contient beaucoup d'huile, de sel volatil & de fixe. Le poivre blanc contient beaucoup de sel fixe, médiocrement d'huile & moins de sel volatil que le noir.

Le poivre est convenable dans les tems froids aux vieillards, aux phlegmatiques & à ceux qui digèrent difficilement & qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement.

Le poivre, dit M. Andry, est un assaisonnement rude & piquant dont l'usage ne sçauroit être trop rare parmi ceux qui ne font pas un grand exercice de corps. On comprend aisément que les gens de la campagne, les ouvriers qui s'exercent à des travaux pénibles, & qui sont accoutumés à une nourriture grossière, ayant par conséquent les fibres plus dures & plus fortes, ne sçauroient se sentir incommodés de cette sorte d'assaisonnement qui fait à peine impression sur eux. On comprend même qu'ils ont besoin de mêler dans leur nourriture quelque chose d'agaçant, sans quoi les fibres de leur langue & de leur estomac demeureroient comme immobiles; mais aux personnes d'une constitution

ordinaire, le poivre ne peut être que très-dan- gereux, en heurtant trop violemment des fi- bres tendres & délicates qui n'ont qu'une résis- tance médiocre.

D'ailleurs cet assaisonnement pour peu qu'il soit prodigué, porte avec soi une impression de feu très-pernicieuse au sang, aux vaisseaux, & à tous les viscères. Au sang en en dissipant la par- tie la plus subtile ; aux vaisseaux en leur ôtant leur souplesse, à force de les dessécher ; aux viscères, en en détruisant la tissure.

Le poivre sagement employé est bon à ceux qui abondent en humeurs visqueuses ; car il ré- soute par un sel volatil & piquant qu'il contient, le tartre grossier de l'estomac, & débarrasse les premières voies.

POMME, *Malum*. A proprement parler il n'y a qu'une seule espèce de pomme ; ce qui en constitue plusieurs espèces, consiste seulement dans quelques différences accidentelles, telles que la grosseur, la couleur, la figure, le goût & le tems de la maturité ; mais ces variétés ne suffisent point pour établir plusieurs espèces.

Les propriétés des pommes varient selon la différence de leur goût ; celles qui sont acides, âcres & austères, sont astringentes, & par con- séquent resserrent le ventre ; les pommes douces sont d'une nature plus chaude, & relâchent ; les sûres ou vineuses tiennent le milieu entre les âcres & les douces, & sont agréables à l'estomac.

Le tems le plus propre, dit Ray, pour man- ger les pommes, n'est ni le matin avant dîner, lorsque l'estomac est vuide, à cause de l'acidité qu'elles portent, & des crudités qu'elles peu- vent engendrer ; ni avant le souper, par la même raison ; ni immédiatement après le dî- ner, ou le souper, mais deux ou trois quarts

d'heure après l'un ou l'autre de ces repas, lorsque l'estomac n'est ni trop plein, ni tout à fait vuide.

Les pommes sont fongueuses & spongieuses ; nagent sur l'eau, ce qui les rend de difficile digestion.

Les pommes dont on doit faire le plus de cas sont celles qu'on peut garder pendant l'hiver, parceque parvenant pendant ce tems à une juste maturité, elles n'en seront que plus saines, & moins disposées à se corrompre dans l'estomac.

Les pommes, dit M. Andry, sont les unes douces, les autres âpres, les autres insipides, &c. mais toutes ont de l'acide, & cet acide tient le milieu entre le fixe & le volatil; elles ne diffèrent là-dessus que du plus ou du moins ; elles nourrissent peu parce qu'elles ont peu de parties sulfureuses & beaucoup d'aqueuses. Les pommes douces ont une qualité tempérée & fournissent un meilleur suc; elles lâchent le ventre étant mangées à l'entrée du repas. Celles qui ont le goût âpre, sont d'une substance froide & grossière qui resserre ordinairement le ventre, c'est pourquoi elles conviennent mieux à la fin du repas parcequ'alors en reserrant l'orifice supérieur de l'estomac, elles obligent les alimens digérés à sortir plutôt par le pilore ; au lieu que si on les mange à l'entrée du repas, elles retardent la sortie des alimens, en reserrant l'orifice inférieur du ventricule ; en sorte qu'elles lâchent, si on en use à la fin du repas, & qu'elles resserrent, si on en use au commencement : c'est l'effet ordinaire de tous les astringens.

Les pommes aigres sont plus froides que les douces ; elles sont en même tems un peu moins flatueuses : leur suc a cela de propre que lorsque le bas ventre est trop rempli, elles le pur-

gent, & que lorsqu'il ne l'est pas, elles le restent.

Les pommes qui ne renferment qu'une eau insipide sont très mal saines; elles se corrompent dans l'estomac au lieu de s'y digérer.

Aureste toutes les pommes causent des vents & se digèrent difficilement; mais elles perdent beaucoup de leur mauvaise qualité, lorsqu'on les fait cuire. Les pommes qui ont passé l'hiver sont moins venteuses.

Il y a plusieurs moyens de conserver les pommes pendant le froid. (Voyez ce qu'on a dit à l'article des poires.) Quand elles viennent à se geler, malgré toutes les précautions que l'on a prises, on les dégele de la même manière que les poires. (Voyez au mot *Poire*.)

Il y a dans la pomme quinze grosses fibres dont six se distribuent en rameaux dans toute l'étendue de la pulpe, & se joignent ensemble vers le nombril ou l'œil du fruit; & les cinq autres passent en ligne droite du pédicule ou de la queue jusqu'à ce nombril, ou se mêlent & s'unissent avec les dix premières; ces cinq dernières servent principalement à nourrir les pépins.

Tant que ces fibres & leurs rameaux sont dans leur entier le fruit se conserve; mais sitôt qu'elles viennent à se rompre, le suc s'extravase & le fruit se corrompt. On comprend de-là pourquoi la chaleur du feu doit gâter le fruit gelé; car tout ce qui est gelé n'e l'est que par l'intro-mission de certains sels, qui comme autant de coings, se sont insinués dans les pores & entre les parties du corps que le froid a glacé; or la chaleur du feu mettant tout d'un coup en mouvement ces petites pointes, les oblige à s'écarter toutes du centre & à s'opposer avec impétuosité à la circonférence, ce qu'elles ne

Ils auroient faire si promptement & avec tant de violence sans rompre ce qui s'oppose à leur passage ; en sorte que si c'est un fruit , une pomme, par exemple , il faut nécessairement que les fibres de ce fruit se rompent dans tous les endroits par où ces sortes de sels cherchent à sortir ; or comme le nombre de ces petites pointes est infini , les fibres du fruit doivent se rompre partout , & tomber dans le même état que si on les avoit hachées ; & c'est en effet ce qu'on remarque quand on ouvre une pomme dégelée au feu ; les fibres en sont si brisées qu'on ne les distingue pas.

Ces sels étrangers en s'échappant ainsi avec rapidité emportent en même tems les sels essentiels du fruit , & la meilleure partie des sours qui le composent ; en sorte qu'il faut nécessairement que ce fruit demeure dénué de toute saveur.

On connoît par cette explication comment au printems le soleil peut faire tant de tort aux bourgeons des plantes lorsqu'il vient à donner dessus après quelque gelée ; & comment ceux qui ont enduré un grand froid aux extrémités , perdent quelquefois le nez ou les doigts en s'approchant trop promptement du feu.

Les meilleures pommes qu'on mange en hiver sont la calvile , la reinette , le courtpendu & la pomme d'apis.

La calvile pour être bonne doit avoir beaucoup d'odeur & n'être que médiocrement mûre ; si elle est sans odeur , elle est sans goût ; & si elle est trop mûre , elle est farineuse. Il y en a de trois sortes , la calvile blanche , la calvile rouge , & la calvile claire ; la rouge , c'est-à-dire , celle qui a la peau & une partie de la chair rouge , est la meilleure des trois ; ce fruit renferme un suc doux , & convient à ceux qui

ont des aigreurs dans l'estomac , pourvu qu'on en mange peu.

La reinette par son suc acide accommode les bilieux.

Le courtpendu est la pomme la plus saine ; il ressemble en dehors à la reinette , excepté qu'il est marqué de petits points blancs , au lieu que la reinette est pointillée de gris. Il est meilleur crû que la reinette ; il a d'ailleurs une saveur plus agréable & une chair plus délicate ; il est outre cela d'une odeur très-douce ; le courtpendu est bon contre le mélancolie & l'enrouement ; on le creuse , on en ôte les pépins , on le remplit de sucre & on le fait cuire à un feu doux. C'est avec le courtpendu qu'on fait ce fameux syrop de pomme composé , connu sous le nom de *syrop de pomme du Roi Sabor* , parce qu'il fut inventé en faveur d'un Roi des Medes nommé Sabor.

Le syrop de pomme simple , ainsi appelé parce qu'il n'y entre que du suc de pomme , se fait avec la reinette.

La pomme d'apis est la plus petite & la plus dure de toutes les pommes qui se mangent ; elle renferme une eau savoureuse très-propre à rafraîchir la bouche & à éteindre la soif ; mais elle a une chair très-difficile à digérer ; ainsi les personnes d'un estomac foible se doivent contenter de broïer ce fruit entre les dents & d'en tirer le suc ; la pomme d'apis doit se manger crüe , elle perd toute sa saveur au feu.

Les autres pommes sont fort bonnes cuites : on les fait cuire à la braïse , ou au four , ou en compôte ; on les accommode quelquefois avec un peu de beurre & de sucre ; quelquefois on les fait rôtir sur l'assiette : elles sont moins saines cuites au four qu'autrement ; mais il vaut encore mieux les manger de cette manière

que de les manger cruës , car tout le monde convient qu'en général la pomme cruë est mal-faisante.

Le suc de la pomme cruë , suivant la remarque de Galien bout & fermente dans l'estomac comme le vin qui sort de la cuve , ce suc est composé de parties extrêmement fines , mais indigestes , qui , par le moyen des arteres se distribuent à toute l'habitude du corps ; en sorte que si l'on mange beaucoup de pommes cruës , il est difficile que la fermentation excessive , jointe à la crudité de leur suc , ne trouble la circulation du sang & que les principaux viscères n'en souffrent. Aussi Simon Pauli, Savant Médecin, qui aimoit beaucoup les pommes, dit que pour s'être accoutumé à en manger de cruës tous les jours , il avoit éprouvé pendant vingt-ans une palpitation de cœur dont il avoit modéré le progrès en faisant tirer du sang à la fin de l'Automne & en mangeant moins souvent des pommes cruës : il ajoute que lorsqu'il en mangeoit beaucoup le soir il ne manquoit point d'être attaqué la même nuit une ou deux fois de l'incube ou cochemar.

M. Andry rapporte d'autres exemples dont il a été témoin.

Les pommes ne sont pas toutes également mauvaises en aliment ; mais à parler en général , on peut dire que de quelque espece qu'elles soient , elles renferment toujours une substance froide , spongieuse , & très-cruë , qui en rend l'usage très dangereux à la santé , jusques-là même qu'à force d'accumuler dans nos corps des sucs indigestes , elles peuvent , à ce que prétendent de bons Médecins , causer la phthisie.

On fait avec les pommes une confiture aussi

délicieuse que salutaire, appelée gelée de pommes.

On s'en sert beaucoup ; elle est humectante, rafraîchissante & pectorale.

On fait aussi avec les pommes une boisson qu'on appelle pomme au cidre. Voyez cet article.

Compôte de pommes de Reinette.

Pelez-les & les vuidez par dedans ; coupez-les par quartiers & les mettez dans l'eau fraîche ; faites bouillir les pelures de ces pommes & d'autres encore coupées par morceaux jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; passez-les ensuite dans un linge ; prenez leur décoction ou l'eau que vous en avez tirée ; mettez-y du sucre à proportion des pommes que vous voulez mettre en compôte ; mettez-y vos quartiers de pommes , faites bouillir le tout à grand feu , jusqu'à ce que votre fruit soit cuit ; ayez soin de le retourner quelquefois avec la cuillier ; quand vos pommes sont cuites tirez-les, mettez-les égoutter sur le bord d'un plat ou sur une serviette ; continuez de faire cuire votre syrop à grand feu ; mettez-y encore un peu de sucre & de jus de citron ; laissez-le bouillir jusqu'à lissé. Quand il est refroidi versez-le sur vos pommes, & servez votre compôte.

On peut faire cuire les pommes simplement dans l'eau ; mais cuites dans la décoction des pelures , la compôte a plus de relief.

Compôte de Pommes de Calvile.

Coupez-les par la moitié ou par quartiers ; ôtez-en les pepins ; tailladez-en la pleure en sorte que la coupure ne vienne pas jusqu'aux bords de la pomme ; faites-les cuire dans une décoction de pommes de reinette , & achevez votre compôte comme la précédente excepté qu'au lieu de jus de citron vous y mettez du

vin.

vin bien rouge & vermeil pour lui donner de la couleur.

Compôte de pommes à la Dauphine ou à la Boüillonne.

Coupez des pommes de reinette par quartiers, ôtez-en les cœurs ; mettez-les dans un poëlon avec du sucre & beaucoup d'eau, tournez-les sur leurs pelures & les laissés bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de syrop & qu'elles aient pris une couleur rousse ; tirez-les ensuite sur une porcelaine, & les retournant les pelures dessus, arrosez-les d'eau de fleur d'orange & servez votre compôte.

Marmelade de Pommes.

Cette marmelade se fait selon la méthode générale marquée au mot *marmelade*. (Voyez cet article.)

Gelée de Pommes.

Faites une décoction de pommes ; passez-la dans un linge, & sur une pinte ; mettez trois quarterons de sucre à cassé, ainsi à proportion du reste ; faites bouillir le tout doucement jusqu'à ce que le syrop soit entre lissé & perlé ; ôtez avec grand soin l'écume, & si vous voulez donner une couleur rouge à votre gelée ; couvrez-la en cuisant & y mettez du vin rouge, & vermeil, ou de la cochenille préparée, comme au cotignac d'Orléans.

La gelée de pommes de reinette doit être blanche ; c'est pourquoi on ne la couvre point. Celle qu'on nous apporte de Rouen est la plus estimée.

Pommes au sec.

Les pommes qu'on tire au sec sont pour l'ordinaire la calville rouge & la reinette coupée par quartiers. Quand elles sont bien confites &

refroidies , mettez-les égoutter ; dressez-les à l'ordinaire & les poudrez de sucre.

Si vous les conservez au liquide & que vous vouliez après en faire sécher , faites cuire du sucre à perlé , dans lequel vous leur ferez prendre quelques bouillons , puis vous les tirez au sec beaucoup mieux que si vous n'eussiez pas pris cette précaution , étant difficile de les sécher sans cela , à cause de leur humidité qui les décuit dans la suite.

Pâte de pommes.

Pelez des pommes de reinette , ôtez-en les cœurs ; faites-les cuire dans de l'eau ; cuites , mettez-les dans l'eau fraîche ; faites-les ensuite égoutter ; passez-les dans un tamis de crain ; faites-les sécher dans un poëlon sur le feu , tournez-les toujours avec la spatule , & quand elles commenceront à quitter le fond du poëlon , ôtez-les de dessus le feu ; mettez-y du sucre ce qu'il en faut ; mêlez bien le tout ensemble ; mettez votre pâte sur des ardoises , & la faites sécher à l'étuve comme les confitures sèches.

Syrop de pommes.

Pelez des pommes de reinette & les coupez par tranches ou par rouelles. Ayez du sucre en poudre & mettez sur un plat ou sur une terrine de petits bâtons , sur lesquels vous ferez un lit de pommes & un lit de sucre successivement jusqu'à ce qu'il y en ait assez ; mettez ensuite la terrine & ce qui est dessus dans un lieu frais , pendant toute une nuit , pendant laquelle votre syrop coulera.

Autre façon.

Faites bouillir des pommes coupées par morceaux dans de l'eau. Quand elles sont bien cuites , pressez-les pour en tirer le jus. Mettez une pinte de ce jus dans un poëlon avec une livre de

sucre ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce que le syrop en soit à perlé. Cela fait, mettez-le dans une phiole que vous boucherez quand le syrop sera froid.

Tourte de pommes.

Prenez des pommes de reinette ou de calville ; coupez-les par la moitié ; ôtez-en le dedans & les pelez ; mettez-les dans une petite poêle avec la quantité de sucre qu'il faut, deux verres d'eau, un morceau de canelle en bâton, & un zeste de citron verd. Couvrez la poêle & la mettez sur le fourneau. Vos pommes étant cuites & le syrop diminué, retirez-les & les laissez refroidir. Faites une abaisse de pâte feuilletée ; foncez-en une tourtiere ; arrangez-y vos pommes ; couvrez d'une autre abaisse de même pâte ; dorez d'un œuf battu, & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire ; dressez-la dans un plat, & servez chaudement.

Pommes à la crème.

Pelez des pommes ; laissez-les entières ; ôtez-en les pepins avec une vuidelle ; faites-les cuire à moitié avec du sucre, comme une compôte. A moitié cuite, mettez-les dans un plat. Faites une crème avec huit jaunes d'œufs, un peu de farine, eau de fleur d'orange, citron confit haché, crème & sucre. Faites-la prendre sur le feu, qu'elle soit épaisse ; mettez-en sur vos pommes ; poudrez de sucre par-dessus ; arrangez-y des tranches de citron confit ; faites cuire cette crème au four, qu'elle soit bien colorée & servez chaudement.

Pommes meringuées.

Epluchez vos pommes, coupez-les & les faites cuire avec du sucre, un peu de canelle, de citron confit haché, & de l'eau de fleur d'orange ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient

en marmelade épaisse. Dressez-les dans un plat en forme de cordon tournant, de façon qu'il reste du jour entre ; fouettez ensuite six blancs d'œufs ; quand ils sont en neige, mettez-y du sucre ; mêlez bien le tout en battant les œufs, couvrez - en la marmelade, mettez au four modérément chaud avec du sucre par-dessus.

Pommes à la Portugaise.

Pelez des pommes de reinette ; levez-en une rouëlle du côté de la tête ; ôtez-en les pepins ; creusez-les sans les percer ; farcissez-les d'une crème à pistache. (Voyez au mot *Pistache*, la manière de faire cette crème.) Quand elles sont farcies, remettez le morceau que vous aviez ôté ; trempez-les dans une pâte à frire très-épaisse, faite avec farine, un peu d'huile & vin blanc, sans sel. Faites-les frire dans du sain-doux ; glacez-les dessus & dessous avec sucre & la pelle rouge, & servez chaudement.

Vous les ferez frire sur un feu très-vif dans une casserole ronde, afin que les pommes trempent partout, & en les trempant dans la pâte, prenez garde que les petits morceaux ne se détachent.

Pommes à la Portugaise d'une autre façon.

Pelez des pommes & les vuidez comme pour des bignets ; remplissez-les d'une crème de chocolat. (Voyez au mot *Chocolat*, la manière de la faire.) Faites-les cuire au four sur une tourtière. Quand elles sont cuites glacez-les avec du sucre & la pelle rouge, ou bien au four.

Pommes à la Régence.

Pelez vos pommes ; vuidez le dedans, sans les percer, après en avoir ôté une tranche. Remplissez-les de marmelade d'abricots. (Voyez au mot *Abricot*.) Remettez le morceau ; enveloppez-les d'une pâte très-mince. Frotez-les après avec de l'œuf battu ; faites une pâte à feuilletage très-mince. (Voyez au mot *Pâte*,

la manière de la faire.) Découpez cette pâte en petites bandes très-petites. Enveloppez-en les pommes en tournant comme quand on tourne un citron ; arrêtez le bout avec un petit morceau de canelle , & faites cuire au four sur une tourtière beurrée comme une tourte. Quand elles sont cuites , glacez-les à l'ordinaire dessus & autour avec du sucre , & servez chaudement.

Pommes à la Régence d'une autre façon.

Pelez des pommes d'apis ; laissez-leur la queue ; faites-les cuire avec une chopine de vin de Bourgogne , un demi-setier d'eau-de-vie , du sucre & de la canelle. Quand elles sont cuites , retirez-les , & laissez bouillir le syrop jusqu'à ce qu'il soit en caramel. Remettez - y les pommes ; faites-leur prendre tout le syrop ; laissez-les refroidir ; trempez-les dans de la pâte , comme les précédentes ; faites-les cuire, glacez-les & servez de même.

Pommes d'Amour.

Flambez & épluchez proprement trois poulardes. Levez , & gardez la peau de deux ; couvrez - les de bardes de lard , & les faites cuire à la broche avec la troisième. Quand elles sont cuites , levez-en tous les blancs ; passez dans une casserole une tranche de veau coupée par petits morceaux, un morceau de lard, un morceau de tétine de veau , champignons hachés , ciboule , persil , fines herbes , fines épices , sel , & poivre. Le tout étant blanchi , mettez - le sur une table avec le reste de la chair de vos poulardes. Hachez bien le tout avec un morceau de mie de pain cuite dans du lait & trois ou quatre jaunes d'œufs. Garnissez ensuite vos pommes d'amour de bardes de lard bien mince ; arrangez bien la peau des poulardes dans ces pommes ; mettez dans le fond des pommes un morceau de jambon haché bien menu ,

pour remplir le bout du teton ; mettez-y ensuite votre farce ; faites un creux dans le milieu , pour pouvoir y mettre un petit blanc avec les filets de poularde.

Pour faire ce blanc, mettez dans une casserole un morceau de veau coupé en dés , un morceau de jambon coupé de même , un oignon & un panais ; mouillez le tout de bouillon qui n'ait point de couleur , & mettez sur le feu avec un morceau de mie de pain ; prenez ensuite vos blancs de poularde ; mettez les deux ailes en petits filets bien fins ; pilez le reste dans un mortier ; étant pilé , votre coulis étant de bon goût , tirez la viande qui est dedans avec les racines ; mettez-y vos blancs de poularde & le passez à l'étamine. Quand le coulis est passé , mettez-en un peu avec vos filets de poularde ; remplissez-en le cœur de vos pommes d'amour , & les couvrez de leur farce. Mettez-y une barde de lard bien mince par-dessus , & faites cuire avec de la cendre chaude dessus & dessous. Quand vos pommes d'amour sont cuites , tirez-les l'une après l'autre sur une assiette ; ôtez-en les bardes , & les arrangez dans un plat ; faites chauffer votre coulis blanc & servez avec vos pommes chaudement , pour Entrée. On en sert ordinairement que deux dans un plat.

Si vous avez de la desserte de viande de poularde ou de dindon , faites une farce de la même façon que la précédente , le coulis blanc de même qu'on l'a dit , & au lieu de peau de poularde , vous pouvez vous servir d'une crêpine de veau , en mettant toujours dans le fond de votre pomme du jambon haché pour former le bout du teton. Ajoûtez quelques filets de jambon semés par-ci-par-là , pour marquer des veines ; formez vos pommes de même que les précé-

dentes ; faites-les cuire & servez de même. Vous pouvez encore vous servir de la peau d'un cochon de lait.

Autres pommes d'Amour.

Levez les ailes de deux poulardes ; piquez-en les blancs de petit lard ; garnissez vos pommes d'amour , de petites bardes de lard bien minces ; mettez dans le fond des pommes la pointe du blanc de vos ailes & une tranche de jambon , ensuite de la même longueur que le blanc de vos ailes. Vos pommes d'amour ainsi garnies d'ailes & de tranches de jambon , remplissez-les de farce en dedans , comme les autres , avec un petit ragoût de filets de poularde & de champignons.

Pour faire ce ragoût , mettez dans une casserole des blancs de poularde , ou de poulets , de perdrix ou de pigeons , avec truffes , champignons , crêtes , un peu de coulis & d'essence , & un jus de citron. Faites-les prendre un peu de goût sur le feu , & quand votre ragoût est froid ; mettez-en dans vos pommes d'amour ; couvrez-les de farce , avec de petites bardes de lard par-dessus , & faites cuire doucement de peur que les fricandeaux qui sont au fond ne brûlent. Quand elles sont cuites , tirez-les sur une assiette ; ôtez-les bardes de lard , dressez-les dans un plat avec une essence dessous , ou bien une sausse à l'Italienne.) Voyez cet article au mot *Sausse*.) & servez chaudement pour Entrée.

Pommes d'amour en maigre.

Ecaillez , vuidez , & lavez bien vos soles ; pour cette Entrée. Il en faut de petites ; coupez-en la tête , les nageoires & la queue ; fendez-les ensuite tout du long par la moitié ; refendez-les en large sans les séparer , afin qu'un côté paroisse blanc , & l'autre jaspé ;

(c'est celui du dos ;) frotez ensuite de beurre vos pommes d'amour ; garnissez-les de papier beurré. Arrangez-y ensuite vos soles , la pointe en bas, & les faites croiser les unes sur les autres. Quand vos deux pommes d'amour sont remplies avec la même cérémonie , mettez-y un peu de sel, & faites un ragoût de laitance de carpes & de filets de soles.

Faites frire deux soles ; faites blanchir trois ou quatre laitances de carpes. Quand elles sont blanchies , mettez - les dans l'eau fraîche ; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec champignons , moufferons & truffes , & les passez sur le feu ; poudrez-les d'une pincée de farine ; mouillez d'un peu de jus, maigre ou gras ; assaisonnez de sel, poivre , tranches de citron & une pointe de rocambole. Levez ensuite les filets de soles frites ; coupez-les encore en filets minces ; ôtez-en la peau , mettez-les dans votre ragoût avec les laitances de carpes , quelques morceaux de culs d'artichaux ou pointes d'asperges. Votre ragoût achevé , liez-le d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* ; la manière de le faire.) Remplissez-en vos pommes d'amour.

Levez ensuite la croûte d'un petit pain rond ; de la grandeur de votre pomme d'amour ; frotez de beurre dessus & dessous , appliquez-la sur votre pomme, de façon qu'elle y entre un peu. Dorez cette croûte avec un jaune d'œuf , ramenez les pointes de soles par-dessus ; faites de même à chaque pomme. Mettez-les ensuite cuire tout doucement sur de la braise , quand elles sont cuites , ôtez le papier , dresse-les dans un plat avec un coulis d'écrevisses par-dessus. (Voyez au mot *Ecrevisses* , la manière de le faire.) Vous pouvez aussi vous servir d'un autre coulis , & servez chaudement pour Entrée.

Ces pommes d'amour tant en gras qu'en maigre ne peuvent être mal-faisantes parce qu'il n'y entre que des choses saines ; mais pour qu'elles ne produisent aucuns mauvais effets , il faut que les assaisonnemens y soient ménagés ainsi que dans toutes les farces & dans les autres ragoûts , qui pour l'ordinaire ne sont funestes à la santé que par l'excès des assaisonnemens.

P O P U L O , sorte de liqueur , petit rossoli fort léger , délicat , doux & aisé à boire. Pour le faire , faites bouillir trois pintes d'eau , & quand elles seront refroidies , mettez-y une pinte d'esprit de vin , une pinte de sucre clarifié , un demi verre d'essence d'anis distillé , autant d'essence de canelle , si peu que rien de musc & d'ambre en poudre préparé. Observez comme pour les autres rossolis de ne point faire cuire le sucre en le clarifiant , parce qu'il se candit dans le rossoli & y fait des nuages.

Le populo de Marseille est sujet à se corrompre , parce qu'il est fait avec de l'eau froide. Au lieu que quand elle est cuite , il ne se gâte jamais.

Autre façon de faire le populo.

Prenez une pinte de syrop cuit en consistance , une pinte de vin blanc du plus clair , & une pinte d'esprit de vin. Faites-les chauffer tant soit peu pour les bien mêler. Passez-les par la chauffe avec deux ou trois amandes pelées & pilées , & un peu d'essence.

Autre façon.

Mettez dans une pinte de vin blanc bien clair une pomme de reinette pelée & coupée par tranches , un peu d'anis & de coriandre , cassés. Laissez tremper le tout pendant deux heures.

Faites cuire deux livres de sucre à soufflé.

Quand il est cuit, ôtez-le de dessus le feu, mêlez-y un demi-setier d'esprit de vin; remuez-le bien & le laissez refroidir. Quand il est froid, mettez-y votre vin blanc. Passez-le à la chauffe; mettez au fond de la chauffe une douzaine d'amandes douces cassées & non pelées; vous pouvez y ajouter quatre grains de musc & six grains d'ambre gris; passez votre populo dans cette chauffe jusqu'à ce qu'il soit bien clair; mettez-le dans une bouteille de verre ou dans des fioles que vous boucherez bien pour le conserver.

PORC, voyez *Cochon*, où l'on explique les propriétés & les usages de la chair de cet animal.

Excellente tête de porc à la Piémontoise.

Par M. Lemery.

Faites cuire une tête de porc bien fraîche, avec les pieds jusqu'à ce que le tout se desosse facilement. Otez-les alors de dessus le feu; coupez les oreilles par petits morceaux, de même que les pieds; étendez la tête sur un gros linge; mettez par-dessus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout avec sel, & épices composées de canelle, girofle, poivre, gingembre, muscade, & un peu d'écorce d'orange rapée; roulez ensuite le tout dans un linge, mettez-le chaudement sous la presse, où vous le laisserez l'espace de cinq ou six heures, jusqu'à ce que le tout soit refroidi. Cette composition se conserve trois mois dans sa bonté.

Il faut ôter le linge & la mettre dans un pot de terre verni que vous couvrirez de son couvercle. Lorsque vous en servirez; coupez-en par tranches sur une assiette avec du vinaigre rosat, & du sucre par-dessus, si l'on veut.

PORREAU, voyez *Poireau*.

PORRETTE, ou *Oignonnette*. Plante qui produit

les feuilles , la tige , la fleur & la graine comme les autres oignons ; mais tous plus petits & plus menus. Sa tige est longue & menuë ; on la tond au Printems. Il en renaît d'autres feuilles. Ses racines se fendent sous terre en plusieurs petits oignons , d'où ils ont pris leurs noms de porrette en quelques pays , & oignonnette en d'autres. Pour ses propriétés, voyez au mot *Oignon*.

POTAGE, *jus conditum* ou *jusculum* , jus de viandes cuites dans lequel on met tremper ou mitonner du pain coupé par tranches ; on a déjà parlé de divers potages tant en gras qu'en maigre sous les noms de bisque , d'oil & de julienne , & sous plusieurs articles particuliers ; on a vû aussi ce qui regarde les bouillons qui font le corps de tous les potages , & les coulis qu'on fait pour les bien nourrir ; voici quelque potage qu'on ne trouvera point sous les articles particuliers.

Potage à l'Italienne.

C'est une manière d'oil que l'on dresse dans un plat après y avoir fait une séparation en croix avec de la pâte que l'on fait cuire au four ; à l'un des quarrés , on met une bisque , à l'autre un potage de petits poulets , au troisième un potage à la Reine en profiterole , & au quatrième un potage de perdrix farcies , le tout avec des bouillons particuliers les plus riches que l'on pourra.

Potage de santé.

Empôtez vos chapons , poulardes ou autres volailles avec carotes , panais , racines de persil , oignons , un paquet de chicorée , un de céleri , un d'oseille , pourpier , cerfeuil ; faites cuire le tout dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit vos volailles ; dressez le chapon sur le potage ; garnissez de racines ou

des herbes qui sont dans la marmite ; arrosez d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes ; passez au tamis & jetez par-dessus un jus de veau qui soit d'une belle couleur & servez chaudement.

Autre petit potage de Santé.

Vous pouvez faire un autre petit potage de santé avec un poulet, un morceau de rouelle de veau sans garniture ; vous lui donnerez seulement couleur avec la pelle bien rouge.

Potage de santé aux Oignons.

Prenez un chapon, poularde, poulet, ou jarret de veau ; habillez-le proprement, troussé-le, lavez-le dans cinq ou six eaux tièdes ; mettez-le ensuite dans l'eau froide, & quand il est essuyé & épluché enveloppez-le d'une barde de lard, ficelez-le & le mettez cuire dans une marmite avec de bon bouillon ; pelez des oignons blancs, faites-les blanchir & cuire ensuite dans une petite marmite avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans un plat, dressez dessus votre chapon sans bardes ; garnissez d'une bordure d'oignons, dont vous ôterez la première peau pour qu'ils soient plus blancs ; jetez par-dessus un peu de bouillon d'oignon passé au tamis, avec un jus de veau, & servez chaudement.

Potage sans eau.

Mettez dans une marmite une bonne rouelle ou tranche de bœuf, de rouelle de mouton, de la rouelle de veau, un chapon, quatre pigeons deux perdrix, le tout bien retroussé, les grosses viandes battues ; rangez-les dans la marmite avec quelques tranches d'oignons, racines de panais & persil, toutes sortes de fines herbes, peu de sel ; bouchez exactement votre marmite avec de la pâte & un fort papier afin qu'il n'y entre & n'en sorte point d'air ; mettez

cette marmite dans une autre où il y ait de l'eau bouillante avec du foin afin que la petite ne tourne point dedans ; faites bouillir ainsi pendant cinq ou six heures ; après ce tems-là , passez tout le jus que la viande aura rendu ; farcissez un pain de volailles hachées avec bonnes garnitures ; faites mitonner autant la soupe que le pain farci avec le même jus ; faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard pour mettre par-dessus ; garnissez de crêtes farcis , ris de veau , &c. & servez chaudement.

Potage au parmesan.

Chapelez de petits pains de la grosseur de moïens oignons ; trempez-les dans du lard fondu , poudrez-les de parmesan rapé & les mettez au four pour prendre couleur ; mitonnez des croûtes de bouillon & de jus de veau ; mettez un hachis de perdrix par-dessus , & pannez de parmesan rapé ; faites prendre couleur au four ; faites une bordure des petits pains ; mettez-en un gros au milieu , poudrez de même de parmesan & farci de hachis de perdrix & servez chaudement.

Potage de santé en maigre.

Faites cuire deux litrons de pois , quand ils sont cuits faites-les bouillir pendant deux heures dans une marmite pleine d'eau ; laissez reposer ce bouillon , passez-en la chair dans une marmite ; mettez-y huit ou dix oignons , un paquet de carotes , un de panais , racines de persil , deux cuillerées de jus d'oignon avec du sel , & faites bouillir ; mettez-y dans la saison un paquet de chicorée & un de céleri , ou de laitues pommées ou romaines ; mettez-y ensuite de l'oseille & du pourpier avec un paquet de cerfeuil ; mitonnez des croûtes du même bouillon ; garnissez de la garniture , selon la saison ,

un bouillon par-dessus , un pain au milieu , & servez chaudement.

Potage de croûtes en maigre au blanc.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; & les laissez attacher au fond du plat ; mettez un petit pain farci au milieu , un coulis blanc par-dessus , & servez chaudement. (Voyez au mot *Coulis* l'article coulis blanc.)

Potage de croûtes au roux en maigre.

Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de saumon que vous faites rissoler dans une casserole avec un morceau de beurre ; pilez-les ensuite dans un mortier ; coupez un oignon , quelques panais & carotes par tranches ; mettez-les sur un fourneau dans une casserole avec un morceau de beurre ; quand elles sont rousses , mouillez - les moitié jus d'oignon & moitié bouillon de poisson ; mettez-y champignons , truffes , persil ; une ciboule entière , un peu de basilic , deux ou trois clous & quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ensemble.

En pilant le saumon & l'anguille dans le mortier , arrosez-les d'un peu de coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la manière de le faire.) Délayez-les ensuite dans la casserole où est le coulis ; passez-le à l'étamine , & le tenez chaudement sur les cendres.

Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez-les attacher ; mettez au milieu un petit pain farci , le coulis par-dessus & servez chaudement.

Potage au Garbure.

Faites blanchir des choux verts & les empotez avec de bon bouillon peu salé , un morceau de petit lard , une poignée de pois secs , deux cuisses d'oies telles qu'elles soient , du sain-doux ; faites cuire le tout ensemble ; coupez par tranches du pain de seigle ou du pain

bis que vous faites sécher au four ou avec la pelle ; mitonnez-les du même bouillon ; dressez-les cuisses d'oies sur votre potage , le petit lard au milieu & servez chaudement.

Potage à la jambe de bois.

Mettez dans une marmite un trumeau de bœuf avec de l'eau & le faites écumer ; épluchez une douzaine d'oignons & un choux coupé en quatre , carotes , panais , poireaux , un paquet de chacun & deux bottes de céleri ; faites blanchir le tout à l'eau bouillante & le mettez dans la marmite , excepté les navets & le céleri dont on ne met la moitié que quatre heures après , & le reste une heure avant de tirer le potage du feu ; laissez bouillir le tout au moins douze heures. Après avoir empoté vos légumes & vos racines vous ferez une mignonette où vous ajouterez une poignée de pois ronds ; faites aussi suer & attacher un bon morceau de tranche de bœuf que vous mouillerez de votre bouillon & que vous jetterez ensuite dans la marmite avec un peu de sel , que cela cuise doucement ; mitonnez des croûtes de ce bouillon dans une grande jatte ou pot à oil sans garniture & servez chaudement.

Potage en toute saison ou brunoise.

Mettez dans une marmite du bouillon de mitonnage peu salé ; foncez ensuite une casserole de tranches de veau battues , & les faites suer sur un fourneau ; mouillez-les du bouillon de mitonnage , faites cuire ; passez ensuite ce bouillon dans un tamis & le versez dans votre marmite où est le bouillon de mitonnage ; passez ensuite avec un peu de lard fondu , des cœurs de choux , du céleri , des poireaux , de la chicorée , des cœurs de laitues & de l'oseille le tout coupé en dés & des concombres blanchis coupés de même ; mouillez tout cela de votre double bouillon &

le dégraissez bien ; versez-le ensuite dans la marmite où est votre double bouillon ; mettez-y encore une poularde blanchie ; avec deux oignons , un paquet de carotes & de panais , & un bouquet ; faites cuire le tout ensemble . Mitonnez votre potage de ce bouillon, la poularde dessus , un cordon de légumes autour du plat ; garnissez encore par-dessus & servez chaudement.

Potage à la Jaccbine.

Mettez dans un plat un lit de fromage de parmesan rapé , rangez dessus de tranches de pain séchées au four ou sur la pelle ; poudrez encore ce pain de parmesan rapé ; mouillez de bouillon de mitonnage dans lequel vous aurez fait cuire des pigeons ; faites mitonner votre potage ; rangez vos pigeons dessus , poudrez-les aussi de parmesan rapé , & mettez au four pour prendre couleur ou sous le couvercle ; avant de servir mouillez légèrement de bouillon , garnissez de cervelas , & servez chaudement.

Potage de Macaroni à l'Italienne.

Le macaroni se fait avec de la farine , des blancs d'œufs & de l'eau très-chaude dont on fait une pâte ensuite des abaisses les plus minces que l'on peut , qu'on coupe en losanges de la grandeur d'un écu ; on les échaude ensuite dans de l'eau bouillante , on les égoutte après ; on fait fondre du beurre frais dans un plat avec un peu de parmesan rapé ; on met dedans un lit de macaroni , & dessus un lit de parmesan , & de même successivement en finissant par le parmesan , mais légèrement ; on donne de la couleur avec la pelle médiocrement chaude . Le tout doit être comme un gratin liquide & on le sert chaudement.

Potage à la Bernoise.

Pour faire une bernoise, prenez des tranches de bœuf, une vieille perdrix ou poule ; mettez-les suer dans une casserole ; mouillez-les de bon bouillon & les faites cuire ensuite dans une marmite, dans laquelle vous mettrez céleri, poirée, oseille, chicorée, cerfeuil, le tout haché de deux ou trois coups de couteau ; ajoutez-y un paquet de pied de céleri, un de carottes, de panais, de gros navets entiers ; faites cuire à l'ordinaire à petit feu ; hachez de la graisse de bœuf sans la blanchir ; mettez-y trois jaunes d'œufs & un blanc, un peu de persil & de ciboule hachée ; faites-en une bordure au plat où vous devez servir le potage, & le mettez au four pour que la graisse se prenne ; prenez encore de la même farce ; mettez dessus des choux-fleurs blanchis & bien arrangés comme s'il n'y en avoit qu'un seul ; foncez une petite marmite de lard, & faites cuire ainsi le choux à la braise ; faites mitonner des tranches de pain dans le plat où vous avez fait la bordure avec le bouillon de la bernoise ; quand elles sont un peu mitonnées, mettez une seconde couche de tranches de pain, & faites mitonner encore ; garnissez le bord du plat de vos racines coupées proprement ; mettez carottes, panais, céleri, navets, choux-fleurs ; l'un après l'autre ; retirez le choux-fleur de la marmite, & quand il est bien égoutté, dressez-le au milieu du potage à la place du choux-fleur ; vous pouvez mettre une perdrix ; remettez du bouillon par-dessus avec des herbes & servez ; une bernoise est ordinairement un composé de toutes sortes d'herbes & de racines.

Potage à la Gendarme.

Prenez la viande destinée pour le potage ; faites la suer & attacher comme pour faire un

jus ; mouillez d'eau bouillante , & mettez cuire à l'ordinaire comme pour un autre bouillon ; mettez-y oignons , racines , navets , poireaux , celeri ; piquez un quarré de mouton , faites-le cuire & glacer comme un fricandeau ; quand la viande de la marmite est cuite , passez le bouillon & vous en servez pour mitonner des croûtes ; garnissez le bord du plat de cervelats coupés par tranches , le quarré de mouton glacé au milieu , des filets de racines cuites dans la marmite à l'entour du quarré , & servez chaudement.

Potage à la Gendarme aux Pois.

Faites suer & attacher votre viande comme dans l'article précédent , & la mouillez d'eau bouillante ; mettez-y des racines , oignons , une poule blanchie ; piquez un quarré & le faites glacer comme un fricandeau ; épluchez des feuilles d'oseille entières , faites un paquet ficelé que vous ferez cuire dans du bouillon ; faites cuire de même des petits pois ; mitonnez le potage du bouillon de la marmite , mettez les petits pois dessus , sans leur bouillon , le quarré de mouton dessus ; garnissez d'oseille & de racines & servez chaudement.

Potage à la Princesse.

Il se fait de la même manière que le potage à la Reine , excepté qu'il est roux , un pain farci au milieu garni de crêtes , de ris de veau en tranches avec un petit ragoût coupé en dés par-dessus ; on le fait aussi en maigre.

Potage à la Turque au Parmesan.

Coupez un morceau de pain ou soupes bien minces ; faites-les frire de belle couleur dans du beurte , & les égouttez ; prêt à servir faites mitonner votre potage avec du bouillon & du jus de veau ; quand il est mitonné , mettez-y une poularde , saupoudrez de parmesan rapé , qu'il n'y ait pas trop de bouillon & servez.

Potage de Chifouade.

Donnez de la couleur à votre bouillon avec un jus de veau ; coupez en filets chicorée, laitues, céleri, pourpier, oseille, poireaux, ciboulettes, racines, le tout coupé en filets, comme pour une julienne ; passez toutes ces herbes les unes après les autres ou toutes ensemble avec lard fondu ; égouttez-les & les empotez dans votre marmite avec votre bouillon ; quand elles sont cuites, mitonnez votre potage dans un plat, une poularde dessus & servez.

Vous pouvez mettre de petits oignons blancs dedans, ou le garnir autour si vous voulez.

Potage d'ateletes au parmesan.

Trouffez quatre petits pigeons avec quatre petits perdreaux & les empotez avec de bon bouillon ; quand ils sont cuits, poudrez-les de parmesan & les mettez prendre couleur au four avec vos ateletes ordinaires ; quand le tout est bien coloré, mitonnez votre potage à l'ordinaire avec le bouillon de perdreaux & de pigeons ; quand il est attaché dans le plat, rapez du parmesan par-dessus, donnez lui couleur avec la pelle, arrangez dessus vos viandes, piquez d'ateletes le bord du plat, un jus de veau par dessus, & servez. Vous pouvez mettre un hachis de perdrix au fond du plat en mitonnant.

Outre ces potages, il y en a encore plusieurs qu'on trouvera sous les articles particuliers.

POUDIN, espece de pâtisserie dans laquelle il entre de la graisse, des raisins, des œufs, & du sucre.

Poudin cuit au Four.

Prenez quatre livres de graisse de bœuf bien hachée, l'écorce de deux citrons confits hachés de même, une livre de raisin de corinthe, une autre de raisin d'Espagne, dont vous ôterez les pepins, quinze jaunes d'œufs crus, une demi-

livre de mie de pain trempée dans du lait chaud, mais bien égouttée, & une demi livre de sucre en poudre; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans une casserole beurrée; faites cuire votre poudin au four pendant deux heures ou plus, ou bien entre deux feux. Quand il est cuit, renversez-le sur un plat, poudrez d'un peu de sucre fin dessus, si vous le jugez à propos, & servez chaudement pour Entremets.

Poudin Boüilli.

Hachez deux livres de graisse de bœuf, une écorce de citron verd confit; mettez-y demi-livre de raisin de Corinthe, demi-livre de raisin d'Espagne, sans pepins, dix jaunes d'œufs crus; melez bien le tout ensemble; beurrez ensuite ou farinez une serviette, mettez dedans votre poudin, nouez-la bien fort, & la ficelez, & faites cuire dans de l'eau bouillante pendant deux ou trois heures. Quand le poudin est cuit, tirez-le & le faites égoutter; ôtez-le de la serviette, dressez-le dans un plat; faites fondre du beurre, & l'arrosez par-dessus; mettez-y beaucoup de sucre en poudre, & servez bien chaudement pour Entremets.

POULARDE, *Pulla altilis*, ou *Fartilis*. Jeune poule qu'on a engraisée comme un chapon. Elle a les mêmes propriétés que la poule & le poulet; mais la chair en est plus délicate, plus succulante & plus nourrissante. Voyez aux mots *Poulet* & *Poularde*. On apprête les poulardes de bien des façons, dont voici les principales.

Poularde à la broche.

Votre poularde plumée & mortifiée, videz-la & la faites blanchir sur la braîse. Epluchez ensuite; enveloppez-la de bardes de lard & la ficelez. Faites-la cuire à la broche. Quand elle est presque cuite, ôtez les bardes, pannez-la

d'une mie de pain bien fine ; faites-lui prendre une belle couleur , & servez chaudement.

Vous pouvez aussi piquer votre poularde de même lard , la faire cuire de même , & la servir avec un jus de citron , & du verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulardes aux olives à la broche.

Faites-les rôtir, une barde de lard sur l'estomac : Pendant qu'elles cuisent , faites un ragoût avec des foies gras , ris de veau passés au lard , persil , ciboule , & un peu de farine qu'on fait frire ; le tout passé , mettez - y deux cuillerées de jus , un verre de vin , un anchois , sel , poivre & des olives desossées. Quand le ragoût est cuit , mettez-y un coulis de bœuf ; quand les poulardes sont cuites , pannez-les , coupez leur les jambes à la jointure , ficelez-les aux ailes , aux cuisses & à l'estomac ; écrasez-les un peu , & les mettez dans le ragoût ; avant de servir , dressez-les dans un plat , le ragoût par-dessus avec un jus d'orange , & servez chaudement.

Vous pouvez ajouter dans votre ragoût quelques capres hachées , une goutte d'huile d'olive , un bouquet , & un coulis pour liaison.

Poulardes aux écrevisses à la broche.

Otez la chair qui est sur l'estomac ; faites-en une farce avec un peu de jambon , du lard , un peu de graisse de bœuf , du persil & de la ciboule hachés , fines herbes & fines épices , sel & poivre , quelques jaunes d'œufs , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , le tout haché ensemble & pilé dans le mortier ; farcissez-en vos poulardes en laissant un creux dans le milieu où vous mettez un ragoût d'écrevisses , & fermez de farce. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce ragoût.) Cousez ensuite les deux bouts des poulardes , faites-les refaire & les ficelez ; passez une brochette à travers les cuisses ,

& les attachez à la broche , envelopées de tranches de jambon & de bardes de lard ; couvrez-les ensuite de feuilles de papier , ficelez-les & les faites cuire à petit feu ; quand elles sont cuites dressez-les proprement dans un plat ; ôtez les bardes & le papier , un ragoût de queues d'écrevisses par - dessus , & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire.)

Vous pouvez servir cette même entrée de poulardes avec un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*.)

Poulardes aux huitres à la broche.

Farcissez-les comme celles de l'article précédent ; au lieu d'un ragoût d'écrevisses mettez-y un ragoût d'huitres. (Voyez au mot *Huitre* , la manière de le faire.) Accommodez-les de même ; faites-les cuire de la même manière à la broche , & servez chaudement avec un ragoût d'huitres par-dessus.

Poulardes aux huitres d'une autre façon.

Détachez la peau de l'estomac ; faites une petite farce avec du lard blanc ratissé avec un couteau , du persil , & un champignon hachés , un peu de ciboule hachée , sel & poivre ; mettez cette farce entre la chair & la peau des poulardes ; passez les deux bouts d'ailes dans deux trous que vous ferez à la peau , faites-les refaire , enveloppez-les de bardes de lard , ficelez-les , & les faites cuire à la broche ; quand les poulardes sont cuites , ôtez-les bardes , dressez-les dans un plat , un ragoût d'huitres par-dessus , & servez chaudement.

Poulardes aux truffes à la broche.

Apprêtez-les comme les autres ; détachez la peau de l'estomac ; faites une farce avec du lard blanc ratissé , deux truffes vertes lavées , pelées , & hachées , persil , ciboule hachée , un peu de

basilic, sel & poivre ; le tout mêlé ensemble , farcissez-en vos poulardes sur l'estomac entre chair & peau ; faites passer les deux bouts d'ailes comme aux autres , faites-les refaire de même & cuire à la broche , envelopées de bardes de lard & de feuilles de papier. Faites un ragoût de truffes vertes (Voyez au mot *Truffe* , la manière de le faire.) Quand les poulardes sont roties , ôtez les bardes , dressez-les dans un plat , le ragoût de truffes par-dessus , & servez chaudement.

Poulardes aux anchois à la broche.

Faites une farce avec du lard blanc ratissé , sel, poivre , un peu de ciboule & de persil hachés , deux anchois ; le tout mêlé ensemble , farcissez-en vos poulardes sur l'estomac , comme les autres , accommodez-les de même , & les faites cuire à la broche à petit feu , enveloppées de bardes de lard & de papier ; vos poulardes cuites , dressez-les dans un plat , un coulis d'anchois par-dessus. (Voyez au mot *Anchois* , la manière de le faire.) Et servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Poulardes aux capres à la broche.

Farcissez-les comme on l'a dit avec une farce faite de lard blanc ratissé, persil , ciboule, champignons , tant soit peu de fines herbes , le tout haché , sel & poivre. Accommodez-les de la même manière que les autres , & les faites cuire de même à la broche ; mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec une poignée de capres fines , & les laissez mitonner à petit feu ; vos poulardes étant cuites , ôtez les bardes , dressez-les dans un plat , l'essence de jambon aux capres par-dessus. (Voyez au mot *Jambon* , l'article essence de jambon.) Et servez chaudement pour entrée ou pour hors-d'œuvre.

Poulardes aux cornichons à la broche.

Farcissez vos poulardes de la même façon que

les autres ; faites-les cuire de même à la broche ; ratifiez légèrement des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-les blanchir un instant , retirez-les pour les mettre dans l'eau fraîche. Quand ils sont égouttés , mettez-les dans une bonne essence avec du beurre frais ; faites lier la sauce sans bouillir ; dressez les poulardes dans un plat , le ragoût de cornichons par-dessus , & servez chaudement.

Poulardes aux fines herbes à la broche.

Faites une farce avec lard blanc ratifié , un peu de jambon bien haché , un peu de basilic , du persil & de la ciboule hachée , sel & poivre ; le tout bien mêlé , farcissez-en vos poulardes sur l'estomac , comme celles des articles précédens ; apprêtez-les , & les faites cuire de la même façon ; quand elles sont cuites servez - les avec une essence de jambon par-dessus. (Voyez au mot *Jambon* , l'article *essence de Jambon* .)

Poulardes à l'ail , aux fines herbes , à la broche.

Elles s'apprêtent de la même façon que les précédentes , excepté qu'au lieu de mettre de la ciboule dans le lard ratifié , vous y mettez de l'ail. Le reste comme on l'a dit ; servez avec la même essence.

Poulardes aux mousserons , aux fines herbes à la broche.

Faites une farce avec du lard bien blanc , quelques mousserons hachés , persil & ciboule hachée , un peu de basilic , sel & poivre ; farcissez vos poulardes à l'ordinaire , faites-les cuire de même à petit feu ; quand elles sont cuites , ôtez les bardes , dressez-les dans un plat , servez chaudement avec un ragoût de mousserons. (Voyez au mot *Mousseron* , la manière de faire ce ragoût.)

Poulardes

Poulardes au jambon, aux fines herbes à la broche.

Farcissez-les de la même manière que les poulardes aux fines herbes ; faites-les cuire de même ; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Vos poulardes étant cuites, ôtez les bardes, dressez-les proprement dans un plat, garnissez des tranches de jambon, du ragoût, le jus par-dessus, & servez chaudement pour entrée.

Poulardes aux fines herbes, aux oignons à la broche.

Farcissez-les comme les poulardes aux fines herbes, & les faites cuire de même à petit feu. Faites cuire de petits oignons sous la braise ; quand ils sont cuits, épluchez les bien proprement, & les faites mitonner à petit feu dans une essence de jambon. Les poulardes cuites, dressez-les dans un plat, faites un cordon d'oignons autour, l'essence de jambon sur les poulardes, & servez chaudement.

On peut servir ainsi des poulardes aux fines herbes à la broche, avec tel ragoût de légumes que l'on voudra. (Voyez sous les noms particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poulardes aux concombres farcis à la broche.

Détachez la peau de l'estomac, ôtez-en l'estomac & le défiliez ; faites une farce de la chair avec un peu de jambon, du lard, une tétine de veau blanchie, champignons, persil, ciboule, sel, poivre, fines herbes, fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs, & un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; le tout haché & pilé dans le mortier, farcissez-en vos poulardes, & gardez un peu de la farce ; arrêtez-les par les deux bouts ; faites-les refaire, passez une brochette aux travers des cuisses ; mettez-les à la broche enveloppées de tranches de jambon &

de veau, & de bardes de lard ; & couvertes de feuilles de papier , faites-les cuire à petit feu.

Pelez & vuidez quatre moiens concombres ; remplissez-les de la farce que vous avez gardée , farinez-les par le bout , ficelez-les & les faites blanchir à l'eau bouillante ; quand ils sont égouttés , mettez-les dans une casserole , mouillez-les d'un jus de veau demi lié , qui soit un peu gras , & les laissez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre casserole un peu de coulis clair de veau & de jambon , (Voyez au mot *Jambon* , la manière de le faire ,) avec autant d'essence de jambon. (Voyez cet article au même mot *Jambon* .) Tirez les concombres de leur jus , & quand ils sont déficelés & égouttés , mettez-les dans la casserole, où sont l'essence & le coulis pour les faire mitonner à petit feu. Vos poulardes étant cuites , dressez-les dans un plat, les concombres au tour , le coulis sur les poulardes , & servez chaudement.

Poulardes aux petits œufs à la broche.

Farcissez vos poulardes de leurs foies , lard rapé , persil , ciboule , champignons hachés , deux jaunes d'œufs pour liaison , & les faites cuire à la broche envelopées de bardes de lard & de papier. Prenez quatre œufs durs , ôtez-en les jaunes , & les hachez sur un linge blanc ; mettez-les ensuite dans une bonne essence avec un morceau de beurre fin , sel & poivre ; faites lier la sauce sans bouillir ; quand elle est liée , mettez-y un jus de citron , & servez avec vos poulardes.

Poulardes au sang à la broche.

Otez l'os de la poitrine & les vuidez par la poche ; faites une farce avec une chopine ou plus de sang de cochon , une demi - livre au plus de panne hachée très - fin , persil , ciboule , champignons hachés , coriande hachée , sel &

gros poivre, & six jaunes d'œufs; faites lier le tout sur le feu sans bouillir. Quand la farce est froide, mettez-la dans le corps de vos poulardes, cousez-les, faites les refaire dans de la graisse, & les mettez à la broche enveloppées de lard & de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec essence.

Poulardes aux cerneaux à la broche.

Faites une farce avec persil, ciboules, champignons hachés, basilic, laurier, thim en poudre, sel, gros poivre, des cerneaux épluchés & hachés; le tout manié ensemble avec lard rapé, farcissez-en le corps de vos poulardes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; faites suer une tranche de jambon; mouillez avec du bouillon un peu de réduction & de coulis, un bouquet; faites bouillir le tout ensemble une demi-heure, passez la sauce au tamis; faites blanchir des cerneaux, mettez-les égoutter, faites-les chauffer dans la sauce, & servez sous la poularde.

Poulardes en piquans de jambon, à la broche.

Farcissez-les dans le corps de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché très-fin. Troussiez-les, faites-les refaire avec du beurre; piquez ensuite tout le dessus de petits lardons de jambon dressés comme des piquans, & sortant un peu de la poularde; faites cuire vos poulardes à la broche, enveloppées de lard & de papier. Quand elles sont cuites, servez-les avec une sauce au jambon & jus de citron.

Poulardes en crépine à la broche.

Fendez vos poulardes par-dessus le dos pour les desosser; étendez-les ensuite sur des morceaux de crépine; faites une farce avec des foies gras, lard rapé, fines herbes, & léger assaisonnement; étendez-la sur la chair des poulardes,

mettez par-dessus des filets de jambon cuit, des blancs de perdrix, des ris de veau, des truffes vertes crues, des moufferons verts, le tout coupé en filets, sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Roulez ensuite vos poulardes comme des galantines; fickelez-les & les faites cuire à la broche.

On peut aussi les faire cuire à la braise, ou bien comme des fricandeaux. Si vous les faites cuire comme des fricandeaux, il faut qu'elles soient d'une belle couleur. Vous pouvez aussi les faire cuire à la cendre, & les servir à la sausse à l'Espagnole ou à la Hollandoise.

Poulardes à la sausse de brochet.

Faites une farce avec un ris de veau, une tetine de veau blanchie, un peu de jambon, quelques champignons, persil, ciboules hachées, poivre, sel, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché; farcissez-en vos poulardes; arrêtez-les par les deux bouts, mettez-les à la broche enveloppées de bardes de lard & de feuilles de papier, & faites cuire à petit feu.

Coupez par tranches une livre & demie de rouelle de veau, garnissez-en le fond d'une casserole avec une tranche de jambon, tranches d'oignons, quelques morceaux de carottes & de panais; couvrez la casserole & faites suer à petit feu. Quand vos tranches commencent à s'attacher, mettez-y un peu de lard fondu & une pincée de farine; remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau. Coupez par morceaux un brochet vidé, écaillé & lavé; mettez-le dans la casserole où est le coulis, faites-lui faire trois ou quatre tours; mouillez avec moitié jus, & moitié bouillon; mettez sel, poivre, clous, basilic, laurier, persil, ci-

boules entières , champignons , truffes coupées , de la crouste de dessus d'un petit pain , deux verres de vin de Champagne que vous ferez bouillir auparavant ; faites mitonner le tout ensemble , & quand il est cuit & diminué à propos , passez-le dans une étamine , & ne faites que le presser. Si votre sausse n'étoit pas assez liée , mettez-y du coulis de veau & de jambon , & la tenez sur des cendres chaudes.

Vos poulardes étant cuites , ôtez les bardes ; dressez-les dans un plat , la sausse de brochet par-dessus , & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Poulardes à la crème farcies.

Epluchez & vuidez proprement vos poulardes , bardez-les & les mettez cuire à la broche ; quand elles sont cuites , ôtez-en l'estomac , dessossez-le ; faites une farce de la chair avec un peu de jambon cuit , du lard blanchi , un peu de graisse de bœuf , du persil , de la ciboule hachée , quelques champignons , sel , poivre , fines herbes , fines épices , trois ou quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain cuite dans de la crème sur le fourneau , le tout haché ensemble , & pilé dans un mortier. Mettez cette farce à la place de l'estomac de vos poulardes ; arrangez cette farce & l'unissez avec un œuf battu ; pannez-les de mie de pain bien fine ; mettez-les dans une tourtiere au four pour prendre une belle couleur , dressez-les dans un plat , & servez chaudement.

Poulardes accompagnées à la broche.

Vos poulardes épluchées & vidées , fendez-les par le dos , n'ôtez que les os de l'estomac ; faites une farce de blanc de volaille , d'un peu de jambon cuit , lard , tetine de veau blanchie , persil , ciboules hachées , champignons , sel , poivre , fines herbes , fines épices , jaunes d'œufs ,

un peu de mie de pain trempée dans la crème le tout haché & pilé dans le mortier; étendez cette farce sur vos poulardes.

Faites un ragoût d'ortolans, de cailles ou pigeons; passez les dans une casserole avec un peu de lard fondu, crêtes, ris de veau, champignons, un bouquet, sel & poivre; mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Le ragoût cuit, dégraissez-le, liez-le d'un coulis de veau & de jambon: quand il est froid, mettez-le sur votre farce, couvrez légèrement de même farce; relevez les deux côtes des poulardes & les cousez; passez une brochette au travers des deux cuisses des poulardes; mettez-les à la broche, enveloppées de tranches de jambon & de veau, & de bardes de lard, assaisonnées de fines herbes, poivre & sel, & couvertes de feuilles de papier, fichez-les & les faites cuire à petit feu. Quand elles sont cuites, dépliez-les, ôtez les bardes; dressez-les dans un plat, une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

On peut aussi les servir avec un ragoût de concombre dans la saison. (Voyez au mot *Concombre*, la manière de faire ce ragoût.)

Poulardes à l'Angloise, à la broche.

Faites une farce avec un blanc de poulet cuit; quelques morceaux de ris de veau, un morceau de jambon, un peu de lard, & de tétine de veau blanchie, persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines herbes, fines épices. Le tout haché mettez-y des jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; pilez le tout dans un mortier; farcissez-en le corps de vos poulardes, & les arrêtez par les deux bouts; faites-les refaire; enveloppez de bardes de lard dessus & dessous & les mettez cuire à la broche à petit feu; faites une sausse hachée.

Mettez un peu de lard fondu dans une casserole, un peu de ciboule hachée, un peu de persil, champignons & une truffe hachée. Passez le tout un moment sur le fourneau; mouillez d'un jus de veau, & laissez mitonner à petit feu; dégraissez ensuite votre sausse, & la liez d'un coulis de veau & de jambon, & d'essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, ces deux articles.) Les poulardes étant cuites, dressez-les dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Poulardes à la Provencale, à la broche.

Vos poulardes proprement accommodées & retrouffées faites-les rôtir avec une barde de lard sur l'estomac. (Voyez l'article *Poulardes aux olives*.) Faites-les cuire de même & les servez avec le même ragoût.

Poulardes à la Jamaïque, à la broche.

Trouffez vos poulardes, mettez-leur dans le corps un petit ragoût; enveloppez-les de bardes de lard, de jambon, & de veau; ficelez-les bien avec du papier autour; faites-les cuire à la broche. Quand elles sont cuites, servez-les avec une sausse hachée. (Voyez ci-dessus, ou bien au mot *Sausse*, la manière de la faire.) Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût tel que vous jugerez à propos.

Poularde à la Chia, à la broche.

La chia est un légume confit qui nous vient d'Italie.

Farcissez-les de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons, & deux jaunes d'œufs pour liaison; faites-les cuire à la broche enveloppées de bardes de lard & de papier. Coupez de la chia par tranches, faites-la chauffer sans bouillir dans l'eau; mettez-la ensuite égoutter sur un tamis. Un moment avant de servir, mettez la chia dans une essence que vous

ferez aussi chauffer sans bouillir , & servez sous les poulardes.

Poulardes à la ravigotte , à la broche.

Farcissez comme les précédentes , & les faites cuire de même à la broche. Quand elles sont cuites , faites blanchir du baume & de l'estragon que vous hachez très fin avec de la petite civette & de la pimprenelle. Mettez le tout dans une bonne essence claire avec le jus d'un citron & du beurre ; faites lier la sauce sur le feu & servez avec la poularde.

Poularde à la Cardinale , à la broche.

Prenez une poularde fraîchement tuée ; épluchez-la proprement ; passez les doigts entre la chair & la peau sur l'estomac , sur le dos & aux cuisses. Il faut faire cela aussitôt que la poularde est plumée ; sans cela elle se déchireroit. Faites cuire une trentaine d'écrevisses ; quand elles sont cuites , épluchez-les , pilez-en les coquilles ; plus elles seront pilées , plus votre poularde sera rouge ; mettez-y ensuite quelques queues d'écrevisses , un morceau de beurre , fines herbes , fines épices , sel , poivre , ciboule & persil haché. Pilez le tout ; tirez-le ensuite du mortier ; mettez-le sur le feu , le remuant toujours avec une cuiller de bois , & le passez enfin à l'étamine. Farcissez-en votre poularde , lorsqu'il sera froid , entre chair & peau , sur le dos , sur l'estomac & sur les cuisses ; embrochez-la envelopée de bardes de lard & de feuilles de papier. Quand elle est cuite , ôtez les bardes , dressez-la dans un plat , une essence de jambon par-dessus & servez chaudement.

Au lieu de barder votre poularde , vous pouvez aussi l'arroser avec le beurre dont vous l'aurez farcie.

Poularde à la Villeroi, à la broche.

Habillez proprement votre poularde, & la mettez cuire à la broche. Quand elle est cuite, ficelez-la comme un canard. Ayez une bonne rémoulade chaude faite avec toutes sortes de fines herbes, bon beurre, & jus de citron. Marquez-en votre poularde, & servez chaudement.

Poularde à la braise.

Fendez-la sur le dos jusqu'au croupion; assaisonnez-la de sel, poivre & fines herbes hachées bien menu. Garnissez ensuite le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battu; mettez-y votre poularde l'estomac en dessous; ajoutez un morceau de jambon crud haché, un bouquet de fines herbes. Couvrez de même; fermez votre marmite, & faites cuire à la braise, feu dessus & dessous. Votre poularde cuite, tirez-la de la marmite, prenez du jus qui soit par-dessus la poularde; mettez-en dans un plat, la poularde dessus & servez chaudement pour Entrée avec un jus de citron.

Poularde à la braise d'une autre façon.

Trouffez proprement votre poularde; piquez-la de gros lard assaisonné & de gros lardons de jambon; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf & de veau. Assaisonnez de sel, poivre, oignons, carotes, panais, citron verd, persil, ciboules, fines herbes, fines épices. Mettez votre poularde dessus avec même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de bœuf, de veau & de lard; faites cuire doucement, feu dessus & dessous pendant quatre ou cinq heures. Si la braise ne se trouvoit pas assez nourrie, mouillez d'un peu de bouillon ou de jus.

Faites ensuite un ragoût de ris de veau, foies gras, truffes, champignons, morilles, mouf-

ferons, culs d'artichaux, pointe d'asperges, que vous passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, & mouillez d'un bon jus. Votre ragoût étant cuit, dégraissez-le bien & le liez d'un coulis de veau & jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Dressez votre poularde dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Vous pouvez farcir votre poularde pour la mettre à la braise. Détachez la peau de l'estomac avec le doigt; donnez sous la peau deux coups de couteau des deux côtés; tirez l'estomac de la poularde, farcissez-la comme on l'a dit ci-dessus; faites cuire à la braise comme dans l'article précédent & servez avec le même ragoût.

Ces poulardes cuites à la braise, farcies ou non farcies se servent avec différens ragoûts, comme ragoûts de petits oignons, de chicorée, de céleri, de cardons d'Espagne, & aux concombres, ou bien avec un ragoût d'écrevisses, d'huîtres, ou autres. (Voyez sous les noms particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poulardes accompagnées, à la braise.

Épluchez vos poulardes & les vuidez; coupez le bout des pattes, & trouffez le bout des cuisses dans le corps; fendez-les sur le dos; ôtez-en les os; faites une farce avec blanc de volaille, un peu de jambon cuit, un peu de lard & de tétine de veau blanchie, persil, & ciboule hachée, champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout bien haché & pilé dans un mortier. Étendez cette farce sur vos poulardes desossées. Faites un ragoût de la même façon qu'aux poulardes accompagnées à la broche. (Voyez cet article ci-devant.) Ce ragoût étant froid, mettez-le dans les poulardes, couvrez légèrement de la

même farce ; relevez les deux côtés de la poularde , qu'elle paroisse comme si elle n'étoit pas desossée ; cousez-la tout du long ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches minces de bœuf battues ; ajoutez tranches d'oignon , carotes , panais , fines herbes , fines épices , tranches de citron verd , persil haché , sel , poivre ; arrangez-y vos poulardes l'estomac en dessous , assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches bœuf battues , & de bardes de lard ; couvrez bien la marmite , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elles sont cuites , tirez les de la marmite , mettez-les égoutter , renversez-les sur le dos , dressez - les dans un plat ; jetez par-dessus un ragoût de crêtes & de champignons , ou bien un ragoût de jambon & servez chaudement pour Entrée. (Voyez au mot *Crête & Jambon*, la manière de faire ces ragoûts.)

Poularde de desserte au basilic.

Coupez par membres une poularde déjà cuite , ôtez - en la peau & la mettez cuire dans une braise ; mettez dans une casserole du bouillon , sel , poivre , un bouquet , oignons , racines , un peu de citron verd. Quand elle est cuite , laissez-la refroidir ; trempez les morceaux dans de la graisse , pannez-les , retrempez-les dans des œufs battus ; repannez-les encore ; faites-les frire dans du sain-doux , & servez avec du persil frit , une mie de pain ronde dans le milieu , couverte de persil frit.

Poularde en cannelon.

Desossez vos poulardes tout à fait , qu'il ne reste que la chair & la peau ; coupez-les en deux & les battez doucement avec un rouleau. Faites une farce avec du blanc de volaille cuite à la broche , graisse de veau , lard blanchi , persil , ciboules , champignons hachées , sel , poivre , jaunes d'œufs pour liaison ; mettez - en sur

chaque moitié de poularde de l'épaisseur d'un écu. Roulez chaque moitié dans un morceau d'étamine ; roulez autour une barde de lard envelopée dans l'étamine ; ficelez-les par les deux bouts & tout autour, & faites cuire dans une bonne braîse bien nourrie. Quand les poulardes sont cuites , retirez-les de la braîse ; ôtez l'étamine & la barde de lard , & servez dessus une essence où il y ait des pistaches & un jus d'orange.

Poularde en cannelon aux cardes.

Faites la poularde en cannelon comme on vient de le dire, & quand elle est cuite , servez-la avec un ragoût de cardes. (Voyez au mot *Carde* , la manière de faire ce ragoût.)

Poularde en croustade

Faites revenir votre poularde & la lardez de petit lard & de jambon. Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard ; assaisonnez de sel , poivre , feuille de laurier , un bouquet , un peu de coriandre. Mettez la poularde dessus ; mouillez-la avec du lait , & la faites cuire à la braîse quand elle est suffisamment cuite , laissez-la refroidir.

Faites une petite sainte-menehould avec un morceau de beurre manié de farine , sel , poivre , deux jaunes d'œufs , un peu de lait. Faites-la lier & la mettez sur la poularde ; pannez-la de mie de pain & lui faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière , & la servez avec une poivrade liée.

Pour faire cette poivrade liée , mettez dans une casserole une tranche de jambon , un morceau de beurre , deux oignons en tranches & deux racines. Passez-les à petit feu & mouillez avec du bouillon , vinaigre coulis , quelques câpres. Faites cuire cette saûsse une bonne heure , dégraissez-la & l'assaisonnez ; passez-la au tamis , & servez sous votre poularde.

Poulardes à l'Anguille.

Habillez vos poulardes , fendez-les sur le dos , desollez-les en les étendant sur une table ; desolfez une anguille & la vuidez ; ôtez-en l'arête , coupez-la par lardons de la longueur de vos poulardes ; passez ces tronçons dans une casserole avec du lard fondu , fines herbes , persil , ciboule , sel & poivre. Ces lardons passés , rangez-les sur vos poulardes , roulez-les ensuite & les ficelez ; enveloppez -les après de bardes de lard dans un morceau d'étamine , & les faites cuire dans une braise ; mouillez de deux verres de vin de Champagne. Quand elles sont cuites , retirez-les & les égouttez , dressez-les dans un plat , & dessous un ragoût de laitances & de trufes vertes dans la saison , au vin de Champagne & servez chaudement pour Entrée.

Les poulets à l'anguille se font de même.

Poularde au blanc manger.

Vuidez votre poularde & la desolfez sans percer la peau , trouffez-la proprement ; faites une farce avec deux blancs de poularde hachés menu , une demi-livre de panne hachée à part , & ensuite pilée dans le mortier ; mettez dans une casserole un demi-setier de lait & un demi-setier de crème ; quand le lait a bouilli , mettez y une liaison de huit jaunes d'œufs ; vous pouvez y ajouter un peu de mie de pain ; mettez-y ensuite les blancs de poularde hachés , & la panne de cochon pilée que vous délayez bien ensemble , & assaisonnez de sel , poivre , muscade ; remettez votre crème sur le feu en la remuant avec une cuiller ; que le feu soit modéré , & la laissez après refroidir ; quand elle est froide emplissez-en le corps de votre poularde que vous ficelerez par les deux bouts ; passez-la ensuite dans du lard fondu & la faites ;

cuire dans une sainte-menehould bien blanche à feu raisonnable ; quand elle est cuite , servez chaudement sur une sausse d'un bon coulis blanc à la Reine. (Voyez au mot *Coulis* la manière de le faire.)

Poulardes à l'Escalope

Otez la peau de vos poulardes , & les coupez par filets après les avoir dépecées ; foncez une casserole de tranches de jambon ; faites fondre du lard , passez-le au tamis ; mettez-y persil , ciboule , champignons , un peu d'ail ; le tout haché , autant d'huile que de lard ; mettez le tout dans la casserole , & une couche de filets de poulardes ; commencez par les filets des cuisses ; assaisonnez de sel & gros poivre , du lard fondu & de fines herbes par-dessus ; continuez ainsi lit par lit jusqu'à la fin ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braïse à très-petit feu. Quand les poulardes sont cuites , mettez les filets dans une autre casserole , dégraissez bien ce qu'elles ont rendu de jus , & le mettez dans la casserole où sont les filets : ajoutez une bonne essence ; faites-les chauffer ; mettez-y si vous vous voulez de l'échalote hachée , & servez chaudement.

Poularde à l'étouffade.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; faites fondre du lard , passez-le au tamis ; mettez dedans persil , ciboule , champignons ; le tout haché , une pointe d'ail ; flambez , épluchez , vuidez votre poularde , trouffez les pates en dedans , faites-le refaire dans le lard avec les fines herbes , & la mettez dans la casserole où sont les tranches de veau & de jambon , l'estomac en dessous , le lard & les fines herbes par-dessus , sel , poivre , une feuille de laurier ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à très-petit feu à la braïse ; quand la

poularde est cuite , dégraissez bien la sauffe , passez-la au tamis, mettez-y du coulis & servez la poularde avec un jus de citron.

Poulardes en crépine à la Braïse.

On les fait comme les poulardes en crépine à la broche , sinon qu'on les fait cuire à la braïse à l'ordinaire.

Poularde en poupiette à l'Angloise.

Epluchez & vuidez votre poularde ; flambez-la avec une feuille de papier allumée , fendez-la par le dos ; détachez-en la peau sans la percer ; étendez la peau sur la table & la coupez en quatre ; mettez sur chaque morceau un peu de farce fine suffisamment liée ; faites un ragoût de filets de poularde , de filets de jambon , écorce de citron que vous passez dans une casserole avec du lard fondu ; poudrez d'un peu de farine ; assaisonnez de sel , poivre , un peu de fines herbes & fines épices , & mouillez de jus ; le ragoût cuit , & dégraissé , liez-le d'un coulis & le laissez refroidir. Quand il est froid , rangez vos filets sur chaque morceau de peau où vous avez étendu la farce ; roulez-les ensuite & les ficelez ; garnissez une casserole de bardes de lard & de tranches de veau battues , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez dessus vos poupiettes ; couvrez dessus comme dessous , & faites cuire entre deux braïses. Quand elles sont cuites , tirez-les de la casserole , mettez-les dans une autre mitonner avec le même jus où elles ont cuit ; ajoutez-y du coulis , quelques champignons entiers & un bouquet ; dressez-les ensuite dans un plat , le coulis par-dessus avec un jus d'orange & servez pour Entrée.

Vous pouvez encore jeter par-dessus quelques pistaches épluchées & bouillies quelques minutes dans le coulis.

Poularde en surprise.

Coupez votre poularde en quatre , c'est-à-dire levez les deux ailes & les deux cuisses sans gater la peau ; ôtez les os & y laissez les pilons ; détachez la peau de dessus chaque membre , sans l'ôter tout à fait ; faites une farce fine avec du blanc de poularde , graisse de bœuf , lard bianchi , persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , une mie de pain trempée dans de la crème, quatre ou cinq jaunes d'œufs pour liaison , & bons assaisonnemens ; faites des puits de farce sur chaque membre de poularde & les remplissez d'un ragoût froid de ris de veau, champignons , foies gras , le tout coupé en dés. Couvrez le ragoût de la même farce ; unissez avec un œuf battu & enveloppez de la peau qui doit tenir à l'os ; foncez une casserole de bardes de lard , & assaisonnez comme une braise ; couvrez de bardes de lard , mouillez d'un peu de bouillon & faites cuire à très-petit feu à la braise. Quand la poularde est cuite dressez-la sur un plat ; enveloppez chaque morceau de crépine , pannez-les de mie de pain , faites leur prendre belle couleur au four , & servez avec une essence.

Poularde à l'étoufado au blanc.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; votre poularde flambée & trouffée, faites-la refaire dans la graisse & la mettez dans votre casserole sur les tranches de veau & de jambon , l'estomac en dessous ; mettez-y un peu de bouillon , persil , ciboule , sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à petit feu.

Pendant qu'elle cuit passez des champignons coupés en dés avec un bouquet & un morceau de beurre ; mouillez-les de bouillon. La poularde cuite mettez de son bouillon dans le

ragoût

Ragoût de champignons ; dégraissez-le , faites réduire la sauce , liez le ragoût avec de la crème , des jaunes d'œufs , un jus de citron , & servez avec la poularde.

Poularde roulée aux Crêtes.

Fendez votre poularde par la moitié , desossez-la & mettez dessus une farce de blanc de volaille cuite hachée , graisse de bœuf & lard blanchi hachés & pilés ; ajoutez-y de la viande hachée , & de la mie de pain desséchée dans la crème que vous faites bouillir jusqu'à ce que la mie de pain soit à sec , que vous laisserez refroidir avant de la mettre dans la farce ; mettez-y encore persil, ciboules , champignons hachés , sel , poivre , six jaunes d'œufs pour liaison ; étendez cette farce sur chaque moitié de poularde ; unissez avec de l'œuf battu ; roulez la poularde & l'enveloppez de bardes de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez-la & la faites cuire dans une bonne braise. Quand elle est cuite dégraissez & servez-la avec un ragoût de crêtes. (Voyez au mot *Crêtes* la manière de faire ce ragoût)

Poularde à la Montmorenci.

Otez l'os de la poitrine , & prenez garde d'ôter en même tems le blanc ; remplissez-la de papier pour la piquer plus facilement. Quand elle est piquée , ôtez le papier , remplissez-la d'un ragoût de ris de veau , foies gras , champignons , petits œufs que vous passez avec un morceau de beurre & un bouquet ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon & dégraissez. Quand le ragoût est cuit , mettez-y un peu de coulis & assaisonnez de bon goût. Quand il est refroidi mettez-le dans la poularde ; couvrez-la , & la mettez dans une casserole : faites-la cuire à la braise avec bouillon , racines ,

oignons, un bouquet, sel & poivre. Quand elle est cuite glacez-la.

Pour la glacer coupez de la roüelle de veau en dés, faites-la suer; mouillez avec de bon bouillon; faites réduire la glace comme pour fricandeau; passez-la au tamis, remettez-la sur le feu; quand elle est assez réduite, glacez la poularde, finissez-la & la servez comme un fricandeau, au jus de citron dans la sausse.

Poularde marinée.

Otez-en la peau, coupez-la par membres; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboule, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, un peu de basilic, deux oignons coupés en tranches, girofle, vinaigre & eau; faites tiédire la marinade sur le feu; mettez-y ensuite la poularde & l'y laissez cinq ou six heures; retirez-la ensuite, farinez-la & la faites frire dans du saindoux; qu'elle ait belle couleur, & servez garnie de persil frit.

Poularde en ragoût.

Choisissez une poularde mortifiée, coupez-la par la moitié, lardez-la de gros lard, passez-la au roux dans une casserole avec lard fondu, ou bon beurre, & un peu de farine frite; mettez-y ensuite du bouillon, un bouquet de fines herbes, des champignons, des truffes, sel & poivre, & laissez cuire sur le fourneau; le ragoût cuit & la sausse liée, dressez votre poularde dans un plat, & servez pour Entrée garnie de foies gras rôtis ou de persil frit.

Les poulets, les chapons & les dindons s'accoutument & se servent de même que la poularde.

Poularde de dessert en ragoût.

Faites blanchir un ris de veau, coupez-le en quatre ou six morceaux, passez-les avec des

champignons coupés en dés, un morceau de beurre, un bouquet; mouillez moitié jus & moitié bouillon; dégraissez votre ragoût, liez-le d'un coulis, & quand il est cuit & assaisonné servez dessus la poularde entière que vous ferez chauffer auparavant dans du bouillon, sans la faire bouillir.

Filets de Poularde en ragoût au blanc.

Passiez un ris de veau coupé en filets avec des champignons coupés de même, un morceau de beurre, un bouquet & une tranche de jambon; mouillez de bouillon. Quand le ragoût est cuit, tirez le bouquet & le jambon; mettez-y une poularde cuite à la broche coupée en filets; faites chauffer le ragoût sans bouillir, liez-le de crème & de jaunes d'œufs, & servez chaudement avec un jus de citron.

Poularde en filets au blanc.

Faites cuire vos poulardes à la broche; quand elles sont froides, ôtez-en la peau; coupez-les par filets un peu gros; tournez des champignons & les coupez en filets; passez-les avec une tranche de jambon, un morceau de beurre & un bouquet; mouillez de bouillon & faites cuire une demi-heure; quand la sauce est réduite, mettez-y chauffer les filets de poularde; liez le ragoût avec de la crème & des jaunes d'œufs; servez chaudement avec un jus de citron.

Poularde en filets au céleri.

Coupez par filets une poularde cuite à la broche; coupez du céleri bien blanc de la longueur de deux doigts; tournez proprement les bouts & les faites blanchir une demi-heure; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche; faites-les égoutter & achevez de les cuire dans une essence & du bouillon; quand il est ouit & assai-

sonné mettez dedans les filets de poularde chauffer, sans bouillir, & servez.

Poularde à la Sainte-Menehould.

Epluchez & vuidez vos poulardes ; trouffez les pates dans le corps, fendez-les sur le dos ; étendez-les sur la table ; battez-les, ôtez-les os des cuisses ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau ; couvrez la casserole & faites suer ; quand les tranches commencent à s'attacher, mettez un peu de farine ; mouillez de bouillon, assez pour que les poulardes cuisent ; arrangez-y vos poulardes piquées de gros lard bien assaisonné & de jambon ; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil haché, un bouquet, quelques oignons, quelques bardes de lard par-dessus ; couvrez la casserole, & faites cuire à petit feu, quand elles sont presque cuites mettez un demi-setier de lait dans la casserole ; recouvrez la casserole & achevez de faire cuire. Quand les poulardes sont cuites, laissez-les refroidir dans leur jus ; tirez-les ensuite, trempez-les dans la graisse où elles ont cuit ; pannez-les de mie de pain bien fines ; faites-leur prendre couleur au four ou sous un couvercle, & servez chaudement pour Entrée avec une essence de jambon dessous.

Vous pouvez les faire griller sur le gril, au lieu de les mettre dans le four.

Si vous voulez les faire frire, avant de les paner, trempez-les dans des œufs battus ; pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les frire dans du sain-doux ; égouttez-les, servez-les une serviette garnies de persil frit.

Poularde à la Daube.

Lardez-la de moyen lard assaisonné de sel, poivre, clou de girofle, laurier, ciboule & citron vert ; enveloppez-la dans une serviette &

Tempotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc : lorsque le bouillon est consommé & que la poularde est cuite , laissez-ly refroidir à demi ; tirez-la ensuite & la servez à sec sur une serviette pour Entremets.

Poularde en Galantine.

Epluchez & vuidez deux poulardes ; fendez-les sur le dos , ôtez-en proprement tous les os , & ne laissez qu'un peu de chair qui tienne à la peau ; de la chair que vous ôtez faites une farce avec jambon , lard , graisse de bœuf , ciboule & persil hachés , fines herbes , fines épices , sel , poivre , quelques jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , le tout haché & pilé dans le mortier ; étendez légèrement cette farce sur les peaux de vos poulardes ; ayez des lardons de lard d'une moyenne grosseur ; de la longueur des poulardes , & assaisonnez légèrement , des lardons de jambon de la même grosseur & de la même longueur , des pistaches & des amandes mondées , & des jaunes d'œufs durs ; mettez au bout de la peau des poulardes sur la farce un lardon de lard , ensuite une rangée de lardons de jambon , un autre lardon de lard ; après cela une rangée de pistaches , puis un lardon ; une rangée d'amandes ensuite , & un lardon ; une rangée de lardons de jambon après & ainsi de suite , en recommençant toujours ; que chaque chose soit en son rang ; pressez ensuite cela avec la main pour le faire entrer dans la farce ; roulez les deux bouts de la peau ensemble , faites de même à l'autre poularde , enveloppez-les dans un linge , ficelez-les & les faites cuire à la braise comme les poulardes accompagnées. Quand elles sont cuites , dépliez-les , laissez-les refroidir un peu ; coupez-les par tranches ; garnissez-

en un plat; jettez une essence de jambon par dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la crème.

Prenez une poularde cuite à la broche & froide; coupez-en tout l'estomac sans endommager les cuisses & les ailes; hachez-en les blancs. Hachez de même & pilez du veau & du lard blanchi; ajoutez-y de la viande, du persil, ciboule & champignons, le tout haché, de la mie de pain trempée dans la crème, sel, poivre, six jaunes d'œufs. Pilez bien le tout ensemble; remplissez de cette farce le dedans de la poularde; unissez avec de l'œuf battu; pannez de mie de pain; foncez une tourtière de bardes de lard, la poularde dessus. Faites autour de la poularde un cercle de papier & le faites tenir avec de la ficelle. Faites cuire au four de belle couleur. Quand la poularde est cuite, égouttez-la de sa graisse, & servez avec une essence

Poularde en quatre à la crème frite.

Flambez & vuidez votre poularde, coupez-la en quatre parties égales en glissant le couteau entre l'estomac & les deux cuisses; faites-la cuire avec du lait, de la coriandre, un bouquet, sel, poivre, une feuille de laurier, un morceau de beurre manié de farine, & couvrez de bardes de lard. Quand la poularde est cuite, tirez-la & la laissez refroidir; trempez-la dans la graisse où elle a cuit; pannez-la; trempez-la ensuite dans de l'œuf battu; pannez-la encore; faites-la frire de belle couleur, & servez garnie de persil frit.

Poularde en fricandeau.

Coupez votre poularde par la moitié; piquez tout le dessus de chaque moitié troussée en poule, & refaite au feu. Faites-la blanchir & cuire dans une casserole avec du bouillon, une tranche de jambon, quelques morceaux de veau coupés en dés, un bouquet, champignons

entiers. Retirez la poularde quand elle est cuite, passez la saussé au tamis, finissez la glace, & glacez la poularde, comme un fricandeau. (Voyez au mot *Fricandeau*.)

Poularde à la Tartare.

Epluchez & vuidez vos deux poulardes; trouf-
fez-les comme pour un potage; fendez-les sur le
dos; étendez-les sur une table, & les battez
bien. Mettez dans une casserole de la grandeur
de vos poulardes, persil, ciboule, fines herbes
hachées, sel, poivre avec les poulardes, l'esto-
mac en dessus; assaisonnez comme dessous;
Mettez-y du lard fondu; remuez-les un peu & leur
laissez prendre du goût pendant deux heures;
mettez ensuite la casserole sur des cendres chau-
des, pour fondre le lard; remuez bien les pou-
lardes pour qu'elles prennent l'assaisonnement;
tirez-les ensuite & les pannez de mie de pain bien
fine; mettez-les sur le gril à petit feu pour
qu'elles prennent une belle couleur. Quand
elles sont cuites, servez chaudement, une saussé
hachée dessous. (Voyez au mot *Saussé*, la manière
de la faire.)

On peut aussi les servir avec une rémolade
(Voyez au mot *Rémolade*, la manière de la faire.)

On fait de même des poulets à la tartare &
on les sert de la même façon.

Poularde en hochepot.

Flambez & vuidez votre poularde, coupez-
la en quatre, foncez une casserole de tranches
de veau & de jambon; mettez dessus les mem-
bres de poularde, & autour panais, carotes,
oignons, navets, céleri, le tout blanchi à pro-
pos; couvrez de bardes de lard, & faites fuer
cette petite braise à petit feu, après avoir mouil-
lé de bon bouillon & assaisonné de sel & poivre.
Quand le tout est cuit, retirez la poularde & les
légumes pour les mettre sur un linge blanc;

passiez la braïse au tamis , dégraissez-la , faites-la réduire pour servir sur le hochepot.

Poularde à la Bourguignotte.

Flambez & vuidez votre poularde , trouffez les pates en dedans , laissez-lui les ailes , faites-la refaire dans une casserole avec un peu de beurre ; mettez ensuite dans cette même casserole , sans ôter le beurre , deux tranches de veau , une de lard , la poularde dessus , l'estomac en dessous , avec quelques oignons coupés en tranches , deux racines ; mouillez de bon bouillon & d'un demi verre de vin de Champagne ; couvrez avec une barde de lard , sel & gros poivre pour assaisonnement , & faites cuire à petit feu. Quand la poularde est cuite , dressez-la dans un plat , passez la sausse au tamis , faites-la réduire ; si elle ne l'est pas assez , pressez-y un jus de citron , & servez avec la poularde , sur laquelle vous jetterez une pincée de persil blanchi & haché.

Poulardes en balon.

Trouffez deux poulardes , comme pour bouillir ; piquez-les de moïen lard ; farcissez-les dans le corps d'un ragoût de moufférons , crêtes , ris de veau , truffes , morilles , champignons , le tout bien assaisonné ; mettez-les ensuite chacune dans une vessie de bœuf que vous attachez à l'anse d'un chaudron plein d'eau & que vous faites bouillir pendant quatre ou cinq heures ; il ne faut pas qu'elles touchent au fond du chaudron. Quand elles sont cuites , ôtez la vessie , & les dressez dans un plat , le jus par dessus , & servez chaudement.

Poulardes à la Cendre.

Epluchez & vuidez proprement vos poulardes ; trouffez-les : vous pouvez les farcir sur l'estomac entre chair & peau de lard ratissé & assaisonné de sel , poivre , persil , ciboules , cham-

pignons

pignons hachés , le tout mêlé ensemble. Étendez sur des feuilles de papier des bardes de lard , des tranches de jambon & de veau battues , assaisonnées de sel , poivre & fines herbes ; mettez sur chaque feuille une poularde , assaisonnée dessus comme dessous , envelopée de tranches de jambon & de veau battues , & de bardes de lard ; envelopez - les ensuite de la feuille de papier , & de plusieurs si une ne suffit pas ; ficelez - les bien , trempez - les dans de l'eau , & les enterrez sous la cendre chaude , en remettant du feu dessus de tems en tems. Quand elles sont cuites au bout de deux ou trois heures , dépliez - les , dressez - les dans un plat , une essence de jambon par-dessus , (Voyez cet article au mot , *Jambon.*) & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors d'œuvre.

Poularde en lapreau.

Flambez votre poularde , fendez - la par le dos pour en ôter tous les os , excepté les pattes & les ailes ; levez tous les filets d'un moien lapreau , étendez - les sur un plat ; assaisonnez - les par-dessus de sel , gros poivre , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , échalottes , le tout haché très fin , & arrosé avec de l'huile. Mêlez ensuite tous les filets ensemble ; arrangez - les près dans le corps de la poularde les uns sur les autres , de façon que la poularde conserve sa première figure : cousez - la , troussiez - les pattes en long , & les ailes au naturel.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , la poularde dessus , l'estomac en dessous ; couvrez de bardes de lard ; faites suer une demie-heure sur le feu , mouillez avec un verre de vin de Champagne & bouillon ; assaisonnez d'un bouquet , sel & gros poivre , & faites cuire à petit feu.

Quand la poularde est cuite , dressez - la dans

un plat , mettez une cuillerée de coulis dans la casserole ; passez la sausse au tamis après l'avoir dégraissée , & servez sous la poularde.

Poulardes en bottines.

Epluchez & vuidez deux poulardes ; coupez-les en deux dans leur longueur , & en faites quatre bottines ; desossez-les de façon que la chair tienne à la peau. Faites un salpicon de foies gras , truffes , champignons , culs d'artichaux blancs de volaille cuite , & filets de jambon , le tout coupé en dés ; faites un ragoût de tout cela , & le laissez refroidir ; prenez ensuite vos bottines , étendez-les sur la table ; mettez un peu de farce dessus , dressée par les bords ; mettez du ragoût dans chaque morceau de poularde que vous roulerez , ficelerez & formerez en bottines. La pate de la poularde tiendra au bout de la peau ; faites-les blanchir à l'écumoire , piquez le milieu de petit lard , foncez une casserole de bardes de lard , tranches de veau baturées , jambon & assaisonnement nécessaire , comme pour une petite braise. Rangez vos bottines dessus , le lard en dessous , couvrez dessus comme dessous ; couvrez la casserole de son couvercle , & faites cuire doucement à petit feu sans mouiller. Quand elles sont cuites , égouttez la sausse qu'il y a au fond , ôtez tout ce qui reste dans la casserole pour glacer les bottines avec la sausse ; quand elles sont glacées & de belle couleur , tirez-les de la casserole ; poudrez d'un peu de farine le gratin qui est attaché à la casserole , mouillez-la de bouillon ou de jus , selon la couleur du gratin ; dressez vos bottines dans un plat , la sausse dessous , & servez.

Hachis de poulardes.

Prenez des poulardes froides à la broche , ôtez les peaux & hachez la viande ; mettez dans une casserole un morceau de beurre , persil , ci-

boule, champignons, le tout haché très-fin ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un peu de réduction & de bouillon, faites cuire & réduire la sauce ; mettez-y ensuite la viande hachée avec une liaison de trois jaunes d'œufs & de la crème. Faites lier votre hachis sans bouillir ; pressez-y un jus de citron, & servez garni de croutons frits.

Poularde à la Flamande.

Flambez & vuidez votre poularde, trouffez les pates sur les cuisses, faites-la refaire dans du beurre, mettez-la dans une marmite avec des choux coupés par quartiers & blanchis. Ficelez-les & les mettez à côté de la poularde ; faites aussi blanchir trois quarterons de petit lard coupé par morceaux tenans à la coëne & les mettez aussi dans la marmite ; mouillez le tout avec de bon bouillon, assaisonnez de sel & gros poivre ; faites cuire le tout ensemble à petit feu ; dressez ensuite la poularde dans un plat, les choux autour, le petit lard sur les choux ; mettez du beurre dans une sausse au coulis ; faites-la lier sur le feu sans bouillir, & servez sur les choux.

Poulardes en crépine à la braise.

Faites-les comme les poulardes en crépine à la broche. (Voyez cet article ci-dessus, & les faites cuire à la braise à l'ordinaire.)

Poularde à la minute.

Flambez & vuidez votre poularde, trouffez les pates en dedans, laissez les ailes, faites-la blanchir ; coupez de l'oignon par tranches, foncez une casserole de bardes de lard avec les tranches d'oignon, la poularde dessus, l'estomac en dessous ; couvrez de bardes de lard, sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle ; mouillez de bon bouillon & d'un verre de vin de Champagne,

& faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat, mettez une cuillerée de coulis dans la casserole; faites bouillir la sausse pour la dégraisser, passez-la au tamis, pressez y un jus de citron, & servez sous la poularde.

Poularde à la Berri.

Epluchez proprement & vuidez votre poularde, fendez-la sur le dos jusque vis-à-vis les cuisses, tirez tous les os; prenez des ris de veau, des truffes vertes, des champignons dont vous faites un salpicon, que vous liez suffisamment, & laissez refroidir. Quand il est froid, remplissez le corps de la poularde de ce ragoût, remettez-la en son entier & la ficelez; garnissez ensuite une casserole de bardes de lard, de tranches de veau & de jambon; mettez votre poularde dessus, l'estomac en dessous; couvrez dessus comme dessous; couvrez la casserole de son couvercle, & faites cuire sans mouiller. Quand elle est cuite, tirez-la de la casserole, dressez-la dans un plat un jus de citron dessous avec du poivre concassé & un jus d'orange, & servez pour Entrée.

Poularde aux olives farcies.

Habillez votre poularde, passez le doigt entre la peau & la chair, ôtez-en l'estomac que vous desossiez; mettez les blancs avec du lard blanchi, un peu de graisse de bœuf, du persil haché, ciboule, champignons, un peu de mie de pain trempée dans la crème, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre, fines herbes, fines épices, le tout haché & pilé dans le mortier; faites-en une farce; farcissez-en votre poularde, en mettant dedans un ragoût de [ce que vous jugerez à propos; cousez-la par les deux bouts, & la ficelez. Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard de la grandeur de votre poularde,

& de tranches de bœuf ou de veau battu , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices , carottes & oignons ; mettez-y votre poularde l'estomac en dessous ; assaisonnez & couvrez comme dessous. Couvrez votre marmite , & faites cuire feu dessus & dessous.

Pelez des olives comme si vous peliez une poire , & prenez garde de casser la peau ; prenez de la farce de la grosseur du noiau , mettez la peau de l'olive par dessus en serrant un peu ; toutes vos olives étant farcies mettez-les un moment dans de l'eau bouillante , retirez-les après un bouillon , & les mettez mitonner dans une casserole avec de l'essence de jambon. Votre poularde étant cuite , dressez-la dans un plat , le ragoût d'olives par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Bisque de Poularde.

Vuidez & trouffez proprement votre poularde , faites-la blanchir dans de l'eau chaude , & cuire ensuite dans de bon bouillon clair avec plusieurs bardes de lard , un oignon piqué de clous de girofle , & deux tranches de citron. Ayez soin de bien écumer. Votre poularde étant cuite tenez-la chaudement sur les cendres.

Faites un ragoût composé de ris de veau blanchis , de champignons , truffes , culs d'artichaux , le tout coupé par petits morceaux que vous passez dans la casserole avec lard fondu ; mouillez d'un jus de veau , degreaissez & liez d'un coulis de veau ou de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) Un peu de jus de veau par-dessus.

Mitonnez vos croustes de pain chapelé avec de bon bouillon , votre poularde dessus , le ragoût autour , & servez chaudement.

Potage de poulardes farcies aux concombres farcis.

Farcissez vos poulardes sur l'estomac entre chair & peau avec blanc de volaille, lard, une tétine de veau, champignons, persil & ciboules hachés, sel, poivre, fines herbes, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, & un peu de jambon; le tout bien haché & pilé dans le mortier. Faites-les cuire ensuite dans une marmite avec de bon bouillon; pelez trois ou quatre moyens concombres, videz-les par les deux bouts de toutes leurs graines, farcissez-les de la même farce que les poulardes; farinez-les par les deux bouts; faites-les blanchir dans l'eau bouillante; empotez-les ensuite avec de bon bouillon; mitonnez des croutes dans un plat, les poulardes dessus, les concombres farcis coupés par tranches, tout au tour, un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

On fait aussi des potages de poulardes sans les farcir, les servant au naturel.

Potage de poulardes aux oignons, au basilic.

Faites blanchir vos poulardes, bardez-les d'une grande barde de lard, ficelez-les & les empotez avec de bon bouillon, & faites cuire; pelez de petits oignons autant qu'il en faut pour garnir votre potage, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, & les mettez cuire dans de bon bouillon; mitonnez vos croutes dans un plat; garnissez le bord d'un cordon d'oignons, dont vous ôterez la première peau afin qu'ils soient plus blancs. Dressez les poulardes sur le potage, un bon jus de veau clair par-dessus, & servez chaudement.

Potage de poulardes au Ris.

Vos poulardes apprêtées & empotées comme on l'a dit, lavez un quarteron de riz à

plusieurs eaux, égoutez-le bien, & le mettez sécher auprès du feu : mettez-le ensuite dans une petit marmite avec de bon bouillon ; faites-le créver à petit feu en y mettant de tems en tems du bouillon, & le remuant avec une cuiller. Quand il est cuit, tenez-le chaudement sur les cendres.

Mitonnez des croutes dans un plat, vos poulardes au milieu, une bordure de ritz un peu liquide autour du plat, un jus de veau qui ne soit point chargé en couleur, sur le potage, & servez chaudement.

Potage de poulardes aux écrevisses.

Bardez-les de lard, empotez-les avec de bon bouillon, & faites cuire à l'ordinaire ; faites un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire.) Faites un ragoût ensuite avec les queuees d'écrevisses, quelques petits champignons & truffes coupées par tranches. passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, mouillez de jus de veau, mettez-y quelques culs d'artichaux : mitonnez le tout ensemble ; liez ce ragoût avec du coulis que vous avez fait.

Mitonnez des croutes dans un plat avec de bon bouillon : garnissez le bord du plat des écrevisses que vous avez épluchées, la queuee en dedans du plat ; les poulardes au milieu du potage ; les culs d'artichaux, du ragoût au tour des poulardes ; mettez dans le ragoût ce qu'il faut de coulis d'écrevisse pour mouiller le potage, jetez le ragoût & coulis sur le potage, & servez chaudement.

Potage de poulardes au ritz aux écrevisses.

Faites cuire vos poulardes comme on l'a dit ; faites cuire du ritz, comme dans l'article précédent ; passez les queuees d'écrevisses avec quelques champignons & truffes par tranches dans un

peu de lard fondu, mouillez d'un peu de jus de veau, & faites mitonner à petit feu; liez votre ragoût d'un coulis d'écrevisses.

Mitonnez des croutes avec de bon bouillon dans un plat; dressez les poulardes sur le potage, mettez un peu de coulis dans le ritz, faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queues d'écrevisses; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis sur le potage, & servez chaudement.

Potage de poulardes à la chicorée.

Consultez au mot *Poulet*, l'article du potage de poulet à la chicorée, c'est la même chose.

Pâté chaud de poulardes aux truffes vertes.

Epluchez bien & habillez proprement vos poulardes; faites-les refaire, piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, poivre, fines épices & fines herbes, persil & ciboule hachés. Pilez les foies des poulardes dans le mortier avec lard rapé, truffes, persil & ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices pour assaisonnement; farcissez-en le corps de vos poulardes; faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre, farine, un peu de sel. Faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feuille de papier beurrée; mettez au fond du pâté un peu de lard pilé, sel, poivre, fines herbes, fines épices; arrangez-y vos poulardes, même assaisonnement dessus que dessous; mettez des tranches de veau minces comme des fricandeaux, des bardes de lard & un morceau de beurre frais; couvrez d'une autre abaisse, & mettez cuire au four pendant cinq ou six heures. Le pâté étant cuit, ôtez les bardes de lard & les tranches de veau; dégraissez-le, jetez dedans un ragoût de truffes; (Voyez au mot *Trufe*, la manière de le faire.) & servez chaudement.

L'on sert ce même pâté avec un ragoût d'huîtres ou bien un ragoût d'écrevisses. (Voyez sous les articles particuliers, la manière de faire ces ragoûts.)

Pâté froid de Poulardes.

Trouffez vos poulardes proprement ; cassez-leur les os , piquez-les de gros lard & de jambon , assaisonnez de fines herbes , persil , ciboule & épices ; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire , avec laurier , beurre , bardes de lard , & lard pilé , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; couvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire , & les faites cuire deux ou trois heures , suivant le degré de chaleur.

Pour connoître les effets que peuvent produire les poulardes différemment apprêtées , consultez les articles , *Alimens* , *Sauße* , *Ragoût* , *Pâté* , *Assaisonnement*.

POULE , *Gallina* , femelle du Coq. C'est un oiseau d'un grand usage parmi les alimens ; mais il faut pour cela choisir des poules bien nourries , tendres , jeunes & qui n'ayent point encore pondu. Leur chair est pectorale ; elle se digere facilement ; elle produit un bon suc ; elle nourrit beaucoup : elle augmente les esprits ; elle humecte & rafraîchit : elle est très-salutaire & très-convenable aux personnes atténuées & convalescentes.

Elle produit tous ces bons effets , parce qu'elle contient une juste proportion de principes huileux & salins étroitement unis & liés les uns aux autres. Cependant quand la poule est vieille elle se digere difficilement : elle est dure , sèche & coriace , parce que les parties huileuses & balsamiques ont été insensiblement dissipées & épuisées par la fermentation continue où sont les humeurs.

La poule convient à toute sorte d'âge & de

tempérament : cependant son usage est plus salutaire & plus convenable aux personnes délicates , & qui menent une vie oisive , qu'à ceux qui sont forts , robustes & accoutumés à un violent exercice de corps , parce que ces derniers ont besoin d'un aliment plus solide , & qui se dissipe moins facilement.

Quelques-uns se sont imaginés que l'usage de la poule & du poulet causoit la goutte , parce qu'on croyoit sans doute que ces animaux étant sujets à la même maladie , ils pouvoient la communiquer à ceux qui les mangent ; mais il s'en suivroit de-là que nous devrions gagner toutes les maladies des animaux que nous mangeons ; ce que l'expérience ne paroît pas confirmer. Une autre chose pourroit avoir donné occasion à cette erreur populaire ; c'est que ceux qui menent une vie oisive , qui sont grande chère , & qui ne vivent que d'alimens succulens , comme de poulets & de chapons , sont plus souvent attaqués de la goutte que les autres ; mais on doit plutôt attribuer cette incommodité à leur vie oisive , & aux excès dans les plaisirs , qu'à l'usage de ces alimens ; & combien verrions-nous de gouteux , si cela étoit vrai , puisqu'il n'y a point aujourd'hui d'alimens plus familier que celui-la , en tout tems & à toutes sortes de personnes.

On mange ordinairement la poule bouillie.

POULE-D'INDE. Voyez *Dindon*.

POULE ou *Poulette-d'eau* ; *Fulica* , Oiseau aquatique dont le corps est grêle , la tête petite , les plumes de différentes couleurs , le bec long , noir , & un peu courbé , la queue courte & les jambes oblongues , ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour de l'eau pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement comme plusieurs autres

oiseaux aquatiques ; elle se nourrit de petits poissons , de vermicelles , d'insectes , de plantes , & autres choses qu'elle trouve dans l'eau ou autour de l'eau.

Les poulettes d'eau , surtout quand elles sont jeunes & bien grasses , sont servies sur les meilleures tables ; cependant elles ne sont pas toutes également bonnes ; il y en a qui sentent le limon & le poisson , & qui sont d'un goût assez désagréable ; d'autres au contraire sont d'une saveur exquise. Cependant on peut dire en général que comme ces oiseaux ne vivent que d'alimens grossiers qu'ils trouvent autour des Marais , des Etangs & des Rivières , leur chair est aussi chargée de sucs grossiers , & est par conséquent difficile à digérer.

Ces sucs grossiers la rendent pour tant propre à nourrir beaucoup , & à produire un aliment solide & convenables aux personnes qui digèrent aisément , & qui font un grand exercice de corps.

POULET , *Pullus Gallinaceus* ; c'est le petit de la poule. La chair du poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule , & elle est même encore plus délicate & plus succulente ; c'est pourquoi l'on mange ordinairement la poule bouillie , & le poulet rôti.

Le poulet doit être choisi assez jeune , parce qu'à mesure qu'il avance en âge , sa chair devient plus sèche & moins aisée à digérer.

Le poulet est un aliment très-salutaire & dont on se sert en santé comme en maladie ; il est aisé à digérer parce que sa chair est peu ressermée en ses parties ; il est pectoral , humectant & nourrissant , à cause des parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il est d'un bon suc , parce que ses principes huileux & salins sont dans une proportion , & dans

une liaison convenable les uns aux autres ; ce qui contribuë à rendre les sucs de cet animal tempérés , & propres à produire des humeurs loüables.

Le poulet étant d'une substance moins compacte & moins grossiere que la poule, on conçoit aisément pourquoi il est encore moins convenable que la poule , aux personnes laborieuses, accoutumées à la fatigue & qui ont besoin d'un aliment solide.

On fait avec le poulet une manière de demi-bouillon, que l'on nomme *Eau de poulet*. Ce bouillon est fort en usage dans la diète des fébricitans qui n'ont besoin que d'un aliment léger. Quand on veut que cette eau de poulet ait une certaine vertu, on farcit le poulet de drogues nécessaires pour cela.

On apprête le poulet de bien des façons dans les cuisines. Voici les plus ordinaires.

Poulets à la broche.

Quand ils sont plumés & mortifiés, vuidez-les, faites-les refaire sur de la braïse ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche envelopés de feuilles de papier. Quand ils sont presque cuits, ôtez le papier, faites-leur prendre une belle couleur, & servez chaudement. On peut aussi barder les poulets gras, de même que les chapons & les poulardes.

Poulets à l'ail, à la broche.

Farcissez - les sur l'estomac entre chair & peau d'une petite farce faite avec lard ratissé, sel, poivre, un peu de persil haché, & un peu d'ail, le tout mêlé ensemble. Passez le bout de la peau dans les deux bouts des ailes ; faites-les refaire à l'air du feu ; enveloppez-les de bardes de lard ; couvrez de feuilles de papier, & faites cuire à la broche à petit feu. Faites un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez

au mot jambon la manière de le faire.) Mettez-y une gouffe d'ail entiere ; dressez ces poulets dans un plat , le coulis par-dessus & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets à la ciboule , à la broche.

Ils se font de la même manière que les poulets à l'ail, au lieu d'ail faut mettre de la ciboule, & les servir de même.

Poulets à l'échalotte , à la broche.

Flambez & vuidez vos poulets ; farcissez-les avec leurs foies , lard rapé, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, sel, poivre, quelques jaunes d'œufs ; faites-les cuire à la broche envelopés de bardes de lard & de papier. Faites suer une tranche de jambon ; mouillez-la avec un peu de bouillon & de coulis. Après quelques bouillons, dégraissez & passez la sausse au tamis ; mettez-y ensuite environ deux pincées d'échalote avec bon beurre & gros poivre ; faites lier la sausse & servez sous les poulets.

Poulets à l'estragon , à la broche.

Farcissez-les comme les précédens ; faites-les cuire de même à la broche envelopés de bardes de lard & de papier ; mettez de l'estragon blanchi haché dans une essence avec de bon beurre ; faites lier la sausse sur le feu, & servez avec un jus de citron.

Poulets à la perce-pierre , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac de la même farce que les précédens, entre chair & peau ; faites-les refaire légèrement dans de la graisse, & les mettez cuire à la broche envelopés comme les autres. Otez les grosses côtes de la perce-pierre ; faites-la blanchir ; mettez-la dans l'eau fraîche ; égouttez-la, mettez-la dans du coulis avec du bon beurre & deux anchois hachés ; faites lier la sausse sans bouillir, & servez sur les poulets.

Poulets au persil , à la broche.

Farcissez-les dans le corps de la même farce que les autres ; faites-les refaire dans de la graisse ; piquez-les ensuite de trois rangs de lard de chaque côté des ailes & piquez le milieu avec du persil. Faites-cuire à la broche ; & arrosez le persil avec du sain-doux , ou du lard fondu. Mettez dans une essence de jambon avec une pincée de persil blanchi haché très-fin avec de bon beurre ; faites-lie la sauce , pressez-y un jus de citron & servez avec les poulets.

Poulets aux fines herbes , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau, avec lard ratifié , un peu de jambon bien haché ; basilic , persil & ciboules hachés , sel , poivre ; le tout mêlé ensemble. Faites-les refaire quand elles sont farcies , faites-les cuire à petit feu envelopées de bardes de lard & de feuilles de papier ; dressez - les dans un plat quand elles sont cuites ; jetez dessus une essence de jambon & servez chaudement.

Poulets aux fines herbes aux oignons , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau d'une farce faite avec lard ratifié , & fines herbes ; faites-les refaire & les mettez cuire à petit feu à la broche envelopés de bardes de lard & de papier. Faites un ragoût de petits oignons , avec de l'essence de jambon. Les poulets cuits , dressez-les dans un plat , un cordon d'oignons autour , l'essence de jambon par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux fines herbes au jambon , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau avec lard ratifié , persil & ciboule hachés , un peu de basilic , sel & poivre , le tout mêlé ensemble ; faites-les cuire comme les autres à

la broche. Faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire.) Garnissez les poulets de tranches de jambon, le jus par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux moufferons aux fines herbes, à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau de lard ratifié, moufferons hachés, persil & ciboules hachés, un peu de basilic, sel & poivre, le tout bien mêlé ensemble; faites-les refaire & cuire comme les autres à la broche. Faites un ragoût de moufferons. (Voyez au mot *Moufferon*, la manière de le faire.) Les poulets cuits dressez-les dans un plat, le ragoût de moufferons par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au jambon, à la broche.

Vuidez & retrouffez vos poulets sans les faire blanchir; coupez des tranches de jambon, une pour chaque poulet; battez-les un peu, & les assaisonnez de persil & de ciboule hachés; détachez la peau de dessus l'estomac des poulets, pour y faire entrer entre chair & peau cette tranche de jambon; blanchissez-les ensuite à l'air du feu; enveloppez-les de bardes de lard & les mettez à la broche. Quand ils sont cuits ôtez les bardes, dressez-les dans un plat une essence de jambon par-dessus; (Voyez au mot *Jambon*, l'article *Essence de jambon*.) & servez chaudement pour Entrée.

Poulets à la rocambole, à la broche.

Vuidez-les, farcissez-les de leurs foies, lard rapé, persil, ciboules, champignons hachés, deux jaunes d'œufs pour liaison, & faites cuire à la broche; mettez quelques rocamboles écrasées dans une bonne essence; faites-la chauffer sans bouillir; dressez vos poulets dans un plat, l'essence aux rocamboles par-dessus & servez chaudement.

Poulets aux choux-fleurs , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac , comme on l'a dit ; de lard rapé , & dans le corps de leur foie , lard rapé , persil , ciboule , champignons hachés , sel , poivre , deux jaunes d'œufs pour liaison ; couvrez-les ensuite , faites-les revenir dans de la graisse , & les mettez cuire à la broche envelopés comme les autres. Faites cuire des choux-fleurs dans un blanc ; dressez les poulets dans un plat , les choux-fleurs autour ; mettez de bon beurre dans une essence avec un peu de gros poivre : faites lier la sauce sur le feu sans bouillir , jetez sur les choux-fleurs , & servez chaudement.

Poulets aux pointes d'asperges , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac & dans le corps comme les poulets aux choux-fleurs , & avec la même farce. Faites-les revenir & cuire de même à la broche ; coupez des pointes d'asperges de la longueur de deux doigts , faites-les blanchir & cuire ensuite dans du bouillon ; mettez-les égoutter sur un tamis , jetez-les ensuite dans une essence , & servez sur les poulets.

Poulets aux cardes , à la broche.

Farcissez-les & les faites cuire comme les autres à la broche ; faites blanchir des cardons d'Espagne , faites-les cuire dans un blanc de farine avec bouillon , graisse de bœuf & sel , & ne mettez les montans qu'à moitié de la cuisson. Quand ils sont cuits , faites-les égoutter ; faites-leur faire quelques bouillons dans une essence , & servez avec les poulets.

Poulets aux concombres farcis , à la broche.

Détachez la peau de l'estomac , ôtez l'estomac & le désossez ; faites une farce de cette chair avec un peu de jambon , lard , une tétine de veau blanchie , champignons , persil , ciboule hachée , sel , poivre , fines herbes , fines épi-

ces ,

ces , quelques jaunes d'œufs , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , le tout haché & pilé dans le mortier ; farcissez-en vos poulets & gardez un peu de cette farce ; arrêtez-les par les deux bouts , faites-les refaire ; passez une brochette au travers des cuisses , & les mettez à la broche , envelopés de tranches de jambon & de veau , & de bardes de lard , des feuilles de papier par-dessus , & faites cuire à petit feu.

Vuidez quatre moyens concombres , remplissez-les de la farce que vous avez gardée ; farinez-les par le bout , ficelez-les & les faites blanchir dans l'eau bouillante. Quand ils sont égouttés , mettez-les dans une casserole & les mouillez d'un jus de veau demi-lié qui soit un peu gras , & faites mitonner à petit feu ; tirez-les de leur jus , faites-les mitonner dans une autre casserole avec un coulis clair de veau & de jambon , & un peu d'essence de jambon. Les poulets étant cuits , dressez-les dans un plat , les concombres autour , le coulis par-dessus , & servez chaudement.

Poulets aux morilles farcies , à la broche.

Vos poulets farcis de leurs foies , faites-les cuire à la broche ; farcissez vos morilles d'une farce faite de blanc de volaille cuite , lard blanchi , persil , ciboule , champignons , sel , poivre , jaunes d'œufs. (Voyez l'article *Morilles farcies* , au mot *morille* .) Quand elles sont remplies , farinez-en le bout : foncez une casserole de veau & de jambon , les morilles dessus couvertes de bardes de lard , & faites cuire à la braise à très-petit feu. Quand elles sont cuites , tirez-les , mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit ; faites bouillir la sausse pour la dégraisser ; passez-la au tamis , égouttez les morilles , dressez les poulets dans un plat , les

morilles autour , la sausse par-dessus & servez chaudement.

Poulets aux Trufes , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac entre chair & peau d'une farce faite avec lard ratissé , deux trufes vertes pelées , lavées & hachées , persil , ciboule hachée , un peu de basilic ; le tout bien mêlé ; faites passer les deux bouts des ailes au bout de la peau du côté du cou , & faites refaire vos poulets ; mettez - les ensuite à la broche envelopés de bardes de lard & couverts de papier ; faites un ragoût de trufes. (Voyez au mot *Trufes* la manière de le faire.) Liez-le d'un coulis de veau & de jambon ; dressez les poulets dans un plat , le ragoût de trufes par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux huîtres , à la broche.

Vos poulets épluchez & vuidez , détachez la peau de la chair sur l'estomac , ôtez-en l'estomac & le desosse ; faites une farce avec cette chair un peu de jambon , lard , tetine de veau blanchie , quelques champignons , persil & ciboule hachés , sel , poivre , fines herbes , fines épices , quelques jaunes d'œufs , un peu de mie de pain trempée dans la crème , le tout haché & pilé dans le mortier ; farcissez-en vos poulets , laissez-y un petit trou pour mettre un peu de ragoût d'huîtres. (Voyez au mot *Huître* , la manière de le faire.) Bouchez de la même farce & arrêtez les deux bouts ; passez une brochette dans les deux cuisses , & les attachez à la broche envelopés de tranches de veau , de tranches de jambon & de bardes de lard , & recouverts d'une feuille de papier. Quand ils sont cuits , dressez-les dans un plat , un ragoût d'huître par-dessus , & servez chaudement.

Poulets aux Anchois , à la broche.

Farcissez-les sur l'estomac avec du lard ratissé

bien blanc, sel, poivre, persil, ciboule hachée, & deux anchois; le tout mêlé ensemble, passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau; faites-les refaire à l'air du feu; embrochez-les envelopés de bardes de lard & couverts d'une feuille de papier. Faites un coulis d'anchois. (Voyez au mot *Anchois*, la manière de le faire.) Que le coulis soit d'un bon goût & qu'il ait de la pointe. Tenez-le sur des cendres chaudes. Quand les poulets sont cuits, dressez-les proprement dans un plat, le coulis d'anchois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Poulets aux câpres, à la broche.

Farcissez-les comme les poulets aux anchois avec lard ratifié, persil, ciboule, champignons, fines herbes, sel, poivre; le tout mêlé ensemble, apprêtez-les comme les autres & les faites cuire de même à la broche envelopés de bardes de lard & couverts d'une feuille de papier; mettez une poignée de câpres fines avec de l'essence de jambon dans une casserole, & les faites mitonner à petit feu. Quand les poulets sont cuits, ôtez les bardes; dressez-les dans un plat, l'essence de jambon aux câpres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets aux écrevisses, à la broche.

Détachez la peau de dessus l'estomac; ôtez l'estomac, & de la chair faites une farce avec un peu de jambon, lard, graisse de bœuf, persil, ciboule hachée, fines épices, fines herbes, sel & poivre, quelques jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; le tout bien haché & pilé dans le mortier, farcissez-en vos poulets, & laissez un trou dans le milieu, où vous mettrez un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*,

la manière de faire ce ragoût.) Passez ensuite une brochette au travers des deux cuisses, & les mettez à la broche, envelopés de tranches de jambon & de bardes de lard & couverts d'une feuille de papier. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, un ragoût de queues d'écrevilles par-dessus, & servez chaudement.

Poulets au verjus, à la broche.

Epluchez & vuidez vos poulets, flambez-les avec du papier; farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies, graisse de veau, lard blanchi, sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez en un peu entre chair & peau. Faites les revenir ensuite dans une casserole avec beurre & lard fondu, un oignon coupé en deux, deux clous de girofle, un peu de basilic, sel, poivre & muscade. Quand ils sont refaits, mettez-les à la broche. Coupez de petits bouquets de verjus qui ne soit point trop dur, avec la grappe; faites-leur changer de couleur dans de l'eau bouillante; égouttez-les ensuite; faites mijonner un peu dans une essence de jambon; ajoutez y un peu de verjus liquide. Quand les poulets sont cuits, dressez-les dans un plat, la sausse & le verjus en grappes dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au jus, à la broche.

Détachez la peau de la chair de l'estomac; assaisonnez autant de bardes de lard que vous avez de poulets, avec sel, poivre, fines herbes, persil & ciboule hachés; le tout bien mêlé ensemble, appliquez une barde ainsi assaisonnée sur l'estomac de chaque poulet, entre peau & chair; faites-les refaire, & les mettez à la broche envelopés de bardes de lard. Quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, un jus de veau par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulets au coulis blanc , à la broche.

Farcissez vos poulets de leurs foies , persil , ciboule , champignons , sel , poivre , lard rapé , quelques jaunes d'œufs ; faites-les revenir dans de la graisse , & les mettez à la broche envelopés de lard & de papier ; quand ils sont cuits dressez-les dans un plat , un coulis blanc par-dessus , & servez chaudement. (Voyez au mot *Coulis* la manière de faire le coulis blanc.)

Poulets au verd d'office , à la broche.

Farcissez-les dans le corps d'une farce faite avec leurs foies , champignons hachés , bon beurre , sel , poivre , fines herbes ; quand ils sont farcis , mettez-les mariner dans une casserole avec beurre fondu , oignons coupés en tranches , & tranches de citron pour qu'ils soient bien blancs ; quand ils sont marinés , égouttez-les , couvrez-les de bardes de lard & les faites cuire à la broche ; qu'ils soient cuits bien blancs.

Faites une sausse avec de la poirée crüe , du verd de ciboule , que vous lavez & hachez grossièrement ; pilez ensuite l'un & l'autre dans un mortier ; passez-les dans un linge ou dans une étamine pour en tirer l'eau & le suc que vous ferez bouillir dans une casserole ; en bouillant il se forme dessus une écume que vous retirez. Faites ensuite une sausse comme pour les asperges , délayez-y ce verd ; dressez vos poulets dans un plat , la sausse par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poulets farcis à la sausse blanche hachée , à la broche.

Farcissez vos poulets entre chair & peau & dans le corps , une barde sur l'estomac , & les mettez à la broche envelopés de papier ; pendant qu'ils cuisent , passez avec du beurre dans une casserole champignons , moufférons ,

foies gras hachés ; assaisonnez de sel , poivre ; fines herbes , persil , ciboules hachées , mouillez de bon bouillon ; mettez y une liaison de jaunes d'œufs délayés avec de la crème ; dressez les poulets dans un plat sans bardes & sans papier , une sausse hachée par-dessus , & servez chaudement. (Voyez au mot *Sausse* la manière de faire la sausse hachée.)

Poulets aux foies à la broche.

Farcissez vos poulets sur l'estomac entre chair & peau avec leurs foies , jambon , lard , persil , ciboule ; le tout bien haché , tant soit peu de basilic , sel , poivre , fines herbes , deux jaunes d'œufs cruds ; quand ils sont farcis arrêtez la peau aux deux bouts des ailes , passez-y une petite brochette , ou bien les cousez ; passez une brochette au travers des cuisses & les attachez à la broche envelopés de bardes de lard & de feuilles de papier. Quand ils sont cuits dressez-les dans un plat , un coulis clair de veau & de jambon par-dessus & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre. (Voyez au mot *jambon* la manière de faire ce coulis.)

Poulets à la sausse du Brochet , à la broche.

Epluchez des poulets gras , & les vuidez proprement ; faites une farce avec un ris de veau , & une tetine de veau blanchie , un peu de jambon , quelques champignons , persil & ciboules hachés , tant soit peu de fines herbes ; assaisonnez de poivre & de sel , un peu de fines épices , deux à trois jaunes d'œufs cruds , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez le tout ensemble , farcissez-en les poulets , & les arrêtez par les deux bouts ; passez une brochette au travers des trufes , & les attachez à la broche ; enveloppez-les de bardes de lard , par-dessus des feuilles de papier ; mettez-les cuire à petit feu ; coupez par

tranches une livre & demie de rouelle de veau, avec un morceau de jambon ; garnissez le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches , quelques morceaux de carotes & de panais ; couvrez la casserole & la mettez suer à petit feu ; lorsqu'il est attaché comme un jus de veau , mettez-y un peu de lard fondu , une pincée de farine ; remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau ; vuidez un brochet , écaillez , lavez , essuyez , & le coupez par morceaux ; mettez-le dans la casserole où est le coulis , faites-le faire trois ou quatre tours sur le fourneau ; mouillez-le moitié jus , moitié bouillon : assaisonnez de sel , de poivre de deux ou trois clous , tant soit peu de basilic , un peu de laurier , du persil , deux ou trois ciboules entières , des champignons , & des truffes coupées ; mettez - y la croûte de dessus d'un petit pain , & deux verres de vin de Champagne ou autre vin blanc que vous ferez bouillir ; avant de l'y mettre faites mitonner le tout ensemble ; étant cuit & diminué à propos , passez-le dans une étamine ; ne faites que le presser ; & ne le point passer , comme un coulis ; si la sausse n'est pas assez liée mettez-y du coulis de veau & de jambon , & la mettez sur des cendres chaudes. Les poulets étant cuits , tirez-les de la broche , débardez-les , dressez-les proprement dans le plat que vous voulez servir ; jetez la sausse du brochet dessus , & servez chaudement pour Entrée , ou Hors-d'œuvres.

Poulets à la sausse de Carpe , à la broche.

Habillez des poulets gras , & les farcissez de la même manière que les poulets à la sausse au brochet ; étant farcis , passez une brochette au travers des cuisses , & les attachez à la broche ; enveloppez-les d'une barde de lard & d'une

feuille de papier par-dessus ; mettez-les cuire à petit feu ; étant cuits tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans un plat ; jetez-y dessus une sausse à la carpe. (Voyez *Faisan à la sausse à la carpe.*)

Poulets en hatelettes , à la broche.

Dépecez de bons poulets , comme pour une fricassée ; ôtez-en la peau , & les mettez dans une casserole , avec lard fondu & bon beurre ; assaisonnez-les de sel , poivre , clous , champignons , persil & ciboule hachée , une gouffe d'ail , une feuille de laurier ; mettez la casserole sur un fourneau pour les faire échauffer & fondre le beurre ; tirez la casserole du feu , & les laissez mariner pour qu'ils prennent du goût ; puis embrochez-les dans une hatelette , & l'attachez sur une broche pour les faire rôtir. Il faut les arroser avec leur assaisonnement , les faire cuire à feu clair & vif ; étant presque cuits , pannez-les d'une mie de pain bien fine ; & ayant pris belle couleur , dressez-les dans un plat , & les servez avec un petit jus dessous pour Entrée.

Poulets en vilain , à la broche.

Plumez trois bons poulets , vuidez-les , ôtez-leur proprement le brichet de l'estomac sans gâter la peau ; troussiez-les & les passez dans du lard fondu ; piquez-les en trois rangs sur les côtes seulement ; que le milieu de l'estomac soit piqué de persil ; faites-les cuire à la broche ; étant cuits ayez un bon salpicon , mettez-le dans le corps des poulets , en les ouvrant proprement sur l'estomac ; en y mettant ce salpicon , prenez garde que la sausse ne gâte le persil , qui doit être beau & verd ; pour cet effet en cuisant , il faut les arroser avec du saindoux , & pour fermer l'ouverture qu'on y a faite sur l'estomac on y met un morceau de

jambon

jambon long , comme le petit doigt. Vous les dressez , & les servez pour Entrée.

Poulets gras au blanc manger, à la broche.

Prenez deux ou trois poulets gras , suivant les plats d'Entrée, que vous voulez servir , dessossez-les comme les poulardes au blanc manger , & les servez avec un coulis. (Voyez *Poulardes au blanc manger.*)

Poulets gras aux petits œufs, à la broche.

Flambez deux poulets d'égale grosseur , farcissez-les avec leurs foies, lard rapé, persil, ciboulette , champignons hachés , & liez de trois jaunes d'œufs , sel , poivre : faites-les cuire à la broche , enveloppez de lard & de papier ; faites suer une tranche de jambon , mouillée avec du bouillon , & du coulis ; faites le bouillir , dégraissez-le , & le passez au tamis ; faites durcir six œufs ; hachez-en les jaunes sur un linge blanc , mettez-les dans l'essence avec de bon beurre frais ; faites lier la sauce sur le feu, sans qu'elle bouille , mettez-y un peu de gros poivre & servez dessus les poulets.

Poulets accompagnés, à la broche.

Les poulets accompagnés à la broche s'accoutument de même que les poulardes accompagnées à la broche. Voyez-y.

Poulets aux jus de Canards, à la broche.

Faites cuire deux poulets à la broche , étant cuits levez-en les ailes , les cuisses , les reins & l'estomac ; arrangez-les dans un plat , & les tenez chaudement. Ayez deux canards cuits à la broche un peu verds , ficelez-les , jetez-y sel & gros poivre ; pressez les sur les poulets , pour en avoir le jus , jus d'orange , gros poivre , & servez de bon goût.

Poulets mincés au Lapreau, à la broche.

Otez l'estomac de vos poulets , levez de vos lapreaux les filets des reins ; ôtez-en les

filandres , mincez-les comme pour des bresoles , & les marinez à l'huile , avec toutes sortes de fines herbes , hachées , assaisonnées. Quand cela a pris goût , mettez dans les poulets ce qu'il en faut ; troussiez-les pour les mettre à la broche , & les dressez dans un plat , avec une sausse dessous , telle que vous voudrez , & servez.

Les cuisses de lapreau servent à ce que l'on veut ; les dindons de même , les poulets aux mincés de perdreaux & faisans de même.

Poulets gras à la broche , à la sausse au vin de Champagne.

Flambez deux poulets d'égale grosseur , videz-les & les farcissez de leurs foies , lard rapé , persil , ciboule , champignons hachés ; cousez-les & les faites revenir dans de la graisse ; faites-les cuire à la broche , envelopés de lard & de papier ; mettez suer une tranche de jambon. Quand elle est attachée , mouillez-la d'une demi-bouteille de vin de Champagne , que vous aurez fait bouillir , & écumer auparavant ; faites-la bouillir & réduire à un quart ; passez la sausse & la marbrez d'un peu de coulis , environ deux cuillerées à bouche ; mettez un peu de persil blanchi & haché , que la sausse soit d'un bon goût , & servez dessus les poulets.

Autre façon.

Faites cuire des poulets gras à la broche , comme ci-devant ; marquez une casserole avec une tranche de veau & de jambon , oignons , carotes ; faites-les suer , & un peu attacher , & les mouillez avec une demi-bouteille de vin de Champagne ; bouillie & écumée , mettez-y du coulis , un peu de bouillon , un bouquet ; faites bouillir la sausse pendant deux heures à petit feu , dégraissez-la , & la passez au ta-

mis ; étant prêt à servir , mettez dedans du beurre frais , du poivre concassé ; liez la sausse sans qu'elle bouille , & servez dessus les poulets.

Poulets gras à la broche , au verjus de grains.

Flamblez & farcissez de leurs foies deux poulets ; faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier ; prenez du verjus de grain , par grapillons , trois ou quatre grains ; faites-les blanchir un instant , retirez-les dans de l'eau fraîche , & les mettez égoutter sur un tamis ; mettez-les ensuite dans une bonne essence , avec de bon beurre. Quand vous êtes prêt à servir , faites lier la sausse sur le feu , & servez dessus les Poulets.

Poulets à la broche , à la ravigote.

Flambez deux poulets gras d'égale grosseur , farcissez-les avec leurs foies , lard rapé , persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail , sel , poivre ; liez de deux jaunes d'œufs ; faites blanchir du baume , de l'estragon ; hachez-les avec de la civette , pimprenelle , cerfeuil , que le tout soit haché très-fin ; mettez de chaque sorte suivant leur force , que le tout ensemble fasse deux pincées ; mettez-les dans une bonne essence claire , ayez de bon beurre , un jus de citron , sel , gros poivre ; faites lier la sausse sans qu'elle bouille , & servez dessous les poulets.

Poulets robins , à la broche.

Flambez & vuidez deux petits poulets gras d'égale grosseur ; ôtez les os de l'estomac ; détachez la peau de la chair avec les doigts ; mettez-y partout du lard rapé avec beaucoup de truffes hachées comme en poussière , un peu de sel , gros poivre. Quand ils sont farcis dans le corps & dessous la peau , ficelez-les , & trouffez les pates en long ; faites les refaire avec

du beurre, & cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; prenez des truffes hachées, faites-les cuire avec une tranche de jambon, un bouquet, un demi-verre de vin de Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis. Quand la saussure est cuite & de bon goût, on ôte le bouquet & le jambon, & on sert dessus les poulets.

Poulets gras à la broche, à l'Angloise.

On fait des poulets gras à l'angloise de la même manière que les poulardes à la broche à l'angloise, & on les sert de même. (Voyez Poulardes à la broche à l'angloise.)

Poulets à l'Angloise, à la broche, d'une autre manière.

Plumez & videz des poulets; farcissez-les de beurre, assaisonnez de sel, fines herbes, persil, & ciboules hachées, entre la peau & la chair; mettez-les à la broche & en cuisant farinez-les, en sorte qu'il se fasse comme une pâte; étant cuits poudrez-les de chapelure de pain séchée, mise en poudre & passée au tamis; faites-leur prendre quelques tours de broche pour leur donner couleur; faites une saussure de ciboulette ou d'échalotte au jus; dressez les poulets dans un plat avec la saussure & les servez.

Poulets gras à l'Allemande, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets gras d'égale grosseur; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier; servez-les avec une saussure à l'Allemande. Vous prenez deux foies gras que vous faites blanchir; hachez-les avec capres, anchois, persil blanchi; mettez le tout haché très-fin dans une casserole, avec du beurre frais, une bonne essence claire, le jus d'un citron, sel, gros poivre; faites lier la saussure, sur le feu, sans qu'elle bouille, qu'elle soit d'un bon goût, & servez dessus les poulets.

Poulets à la Choisy, à la broche.

Faites blanchir deux foies gras, coupez en dez des truffes, des petits oignons blancs cuits à moitié; faites mariner le tout avec de l'huile fine, & toutes sortes de fines herbes hachées, sel, gros poivre; prenez deux poulets à la Reine, flambez-les, défiléchez l'estomac, remplissez-les de ce que vous avez mariné, troussiez-les & les faites refaire avec du beurre; faites-les ensuite cuire à la broche envelopés de lard & de papier. Quand ils sont cuits à propos, servez dessous une sausse à l'Espagnole.

Poulets à la Danzic, à la broche.

Flambez, vuidez & farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine; faites-les refaire dans du beurre & cuire à la broche, envelopés de lard & du papier; quand ils sont cuits à propos servez-les avec un ragoût fait de cette façon; faites blanchir & cuire avec du bouillon des carotes, panais, petits oignons blancs, passez des champignons coupés en dés avec des truffes, un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, mouillez avec un verre de vin de Champagne, un peu de réduction du bouillon; faites bouillir le ragoût à petit feu, & le dégraissez; quand il est cuit, la sausse réduite à propos, ôtez le bouquet, & le jambon, mettez dedans les carotes, panais, petits oignons, olives, cornichons blanchis; assaisonnez le ragoût, de bon goût & servez autour des poulets.

Poulets à la Cracovie, à la broche.

Epluchez, vuidez, piquez de moyen lard, moitié anchois, & moitié lard des poulets de grain; le tout bien assaisonné de fines épices & fines herbes; faites une petite farce, composée du foie des poulets, lard blanchi, truffes vertes, fines herbes; fines épices, deux jaunes

d'œufs, le tout bien haché , & de bon goût. Emplissez les poulets, mettez-les cuire à la broche ; étant plus qu'à moitié cuits, ayez une pelle rouge , sur laquelle vous mettrez des bardes de lard ; laissez dégoutter sur les poulets ; prenez garde qu'ils ne noircissent ; servez-les avec une rémolade chaude.

Poulets rouges , ou à la Bavaoise à la broche.

Plumez & vuidez trois bons poulets ; faites cuire un cent d'écrevisses dans l'eau. (Voyez à *Ecrevisses* de quelle façon se fait ce ragoût.) Etant froid détachez la peau des poulets avec les doigts le plus adroitement que vous pourrez , sans la percer ; prenez du beurre d'écrevisses, maniez-le pour en mettre entre cuir & chair autour des poulets ; mettez-en aussi dans le corps , & les frotez de ce qui vous reste de beurre d'écrevisses ; bardez-les , & les enveloppez de papier , & les faites cuire à la broche ; étant cuits , tirez-les & les débardez ; dressez-les dans un plat , & les servez avec un ragoût de champignons , queue & œufs d'écrevisses à l'essence de jambon , & jus de citron pour Entrée.

Poulets gras à l'Espagnole , à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets d'égale grosseur ; faites-les cuire à la broche, envelopés de lard & de papier , & les servez à l'Espagnole. (Voyez *Sauße à l'Espagnole.*)

Poulets à la Génoise , à la broche.

Habillez deux poulets gras ; faites une farce de foies gras , lard rapé , fines herbes , sel & poivre , que vous mettrez dans le corps des poulets ; passez-les dans du lard fondu ; étant passés , laissez-les refroidir ; piquez-les de persil , & les mettez cuire à la broche ; arrosez-les de sain-doux , pour que le persil soit bien verd ; étant cuits , dressez-les dans un plat , & les servez

avec une essence de jambon dessous pour Entrecôte.

Poulets à la Hollandoise, à la broche.

Farcissez de leurs foies deux poulets gras ; & les faites cuire à la broche ; prenez trois pains de beurre de Vambre , ou la même quantité d'autre excellent beurre ; maniez-en une partie avec de la farine , mettez avec de bon bouillon une bonne pincée de persil blanchi haché , du jus de citron , du sel & gros poivre ; faites lier la sausse & servez sur les poulets.

Poulets à l'Italienne , à la broche.

Après avoir plumé , vuïdé & trouffé les poulets , on les farcit d'une bonne farce , & on les met cuire à la broche avec une barde de lard sur l'estomac. Pendant qu'ils cuisent , on fait un ragoût de truffes , mousserons & champignons , qu'on passe à l'huile , & qu'on mouille d'un bon verre de vin. On y met des capres & un anchois ; quand le ragoût est cuit on ôte l'huile le plus qu'on peut : on y met un coulis de veau & de jambon pour lier le ragoût ; les poulets étant cuits , on les dresse dans un plat avec le ragoût par-dessus , & on les sert.

Poulets à l'Ivernoise, à la broche.

Vous avez des poulets cuits à la broche à l'ordinaire , que vous dressez dans leur plat , & vous avez un ragoût de panais , carotes , champignons , truffes , petits oignons , olives , cornichons ; faites cuire ces racines dans du bouillon ; étant cuites , retirez-les , servez du bouillon lié d'une essence de jambon légère , vin de Champagne en réduction ; jetez le tout ensemble & masquez les poulets.

Poulets à la sausse du Roi , ou au citron , à la broche.

Farcissez deux poulets dans le corps d'une bonne farce de chair de lapins & foies , lard ,

graisse de veau & de bœuf blanchis, capres & anchois, le tout assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; passez ensuite les poulets dans une casserole avec beurre & lard fondu; étant refaits tirez-les de la casserole, & les laissez refroidir; bardez-les & les faites cuire à la broche; faites une sauce avec du jus, coulis, du beurre, poivre concassé, sel, muscade, & un citron pelé & coupé par tranches; les poulets étant cuits, tirez-les de la broche, dressez-les dans un plat, jetez votre sauce dessus, & servez pour Entrée. Il ne faut point que la sauce bouille.

Poulets gras à la Reine, au beurre, à la broche.

Flambez, vuidez, & farcissez d'une farce fine trois petits poulets à la Reine; prenez du blanc de volaille cuite à la broche, hachez-le très-fin, mettez-les avec du lard rapé, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre; liez de quatre jaunes d'œufs; farcissez le corps des poulets; cousez-les, faites-les refaire dans de la graisse, & les faites cuire, à petit feu à la broche, envelopés de lard & de papier; ayez une bonne essence, & y mettez dedans un bon morceau de beurre un peu de gros poivre, la moitié d'un jus de citron; faites lier la sauce, sans qu'elle bouille, & servez dessus les poulets.

Poulets à la broche, à la Reine, à la chia.

Farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, lard rapé liés de jaunes d'œufs; laissez les pates aux poulets; quand ils sont farcis ficellez-les; faites-les revenir dans de la graisse, & les faites cuire à la broche, envelopés de lard & de papier, & les servez avec un ragoût à la chia; prenez de la chia & la coupez par tranches, mettez-la dans de l'eau bouillante,

ne la laissez point bouillir, & la mettez ensuite dans de l'eau fraîche; retirez-la & la faite égoutter. Vous avez une bonne essence; faites-la chauffer dedans, sans qu'elle bouille, & servez dessus les poulets.

Poulets pannés à la Sultanne, à la broche.

Flambez, vuidez & farcissez de leurs foies deux poulets à la Reine, joignez-y lard rapé, persil, ciboules, champignons, deux rocamboles, le tout haché très-fin, sel, gros poivre; faites revenir les poulets sur le feu avec du beurre, une feuille de laurier; faites-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier. Quand ils sont presque cuits, ôtez le papier & le lard, arrosez-les avec le beurre où vous les avez passés; pannez-les de belle couleur, & les servez avec une sauce à la Sultane.

Poulets en fricassée, au vin de Champagne.

Vuidez & ôtez la peau de vos poulets; coupez les pattes au-dessus du joint, & les petits bouts des ailes; levez les cuisses; donnez un coup de couteau, qui casse l'os du bout du pilon de la cuisse, & en ôtez l'os; mettez la cuisse dans de l'eau; levez les ailes & l'estomac. Nettoyez le reste de la carcasse, en coupant tout le tour; lavez les poulets en deux ou trois eaux, & les faites blanchir sur un fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les nettoyez proprement sur un tamis ou sur un plat; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & un morceau de beurre & un bouquet, un oignon piqué de deux ou trois clous, de petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & des crêtes assaisonnées de sel & de poivre. Passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, poudrez-le d'un peu de farine, & faites faire deux ou trois tours sur le fourneau & le mouillez d'un

peu de bouillon ; faites bouillir deux verres de vin de Champagne ; mettez-les dans la fricassée ; faites cuire à petit feu ; délayez trois à quatre jaunes d'œufs , d'un peu de jus de veau , avec un peu de persil haché ; la fricassée étant cuite & diminuée à propos , liez-la de la liaison que vous avez préparée d'œufs & de jus de veau. Etant liée à propos , voyez si elle est de bon goût ; dressez-la proprement , & la servez chaudement pour Entrée , ou pour Hors-d'œuvre.

Poulets en fricassée.

Coupez les poulets de la même manière que les poulets ci-dessus ; lavez-les & les faites blanchir sur le fourneau ; étant blanchis , mettez-les dans de l'eau froide , & les mettez égoutter sur un tamis ou sur un plat ; passez-les ensuite dans une casserole avec un peu de lard fondu , & de beurre frais , & un bouquet de fines herbes , un oignon piqué de clous , des crêtes , ris de veau , champignons & quelques truffes ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y un peu de farine , & lui faites faire deux ou trois tours sur le fourneau ; mouillez moitié bouillon & moitié eau ; laissez cuire à petit feu ; faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs , avec de la crème de lait , & la délayez bien ; mettez-y un peu de persil haché. La fricassée étant cuite & diminuée à propos liez-la sur le fourneau , avec la liaison que vous avez préparée d'œufs & de crème. Etant liée , voyez si elle est de bon goût , & la dressez promptement dans le plat que vous voulez servir , & servez chaudement pour Entrée & Hors-d'œuvres.

Quand on veut la servir au verjus , on fait la liaison au lieu de crème on y met du verjus.

Poulets en fricassée, à la Provençale.

Plumez & vuidez vos poulets ; coupez-les à l'ordinaire ; mettez-les un peu tremper dans de l'eau fraîche , & les faites égoutter. Mettez dans une casserole de bonne huile d'olives avec autant de bon beurre , champignons , un paquet de persil , ciboules , trois clous de girofle , une demi-feuille de laurier , une gouffe d'ail , un peu de thim & de basilic ; passez les poulets dedans avec sel & poivre ; étant passés poudrez-les de farine , & les mouillez d'eau bouillante ; laissez-les cuire. Quand ils le seront , liez la sausse de trois jaunes d'œufs qu'on délaye avec un peu de sausse de la fricassée ; mettez-y un peu de muscade , & une bonne poignée de persil haché très-menu , en sorte que cela rende la fricassée verte. Etant de bon goût , dressez-la dans un plat , & servez avec un jus de citron pour Entrée.

Fricassée de poulets à la crème , aux mousserons.

Accommodez vos poulets, comme ci-devant, mettez-les dans une casserole, avec bon beurre, sel , un bouquet , des mousserons. Etouffez-les sur des cendres chaudes. L'eau des mousserons , le beurre & le jus de poulets suffisent pour les faire cuire. Pour les finir , mettez-y un demi-serier de crème avec la moitié d'un pain de beurre manié , point de vinaigre , ni rien de semblable.

Poulets en fricassée , aux petits pois.

Otez la peau d'un bon poulet ; levez-en les membres ; parez l'abbatis ; mettez le tout dans l'eau , faites-le dégorger & le passez après l'avoir égoutté , avec un bon morceau de beurre , un bouquet , un litron de petits pois fins ; singez - les & les mouillez de bouillon ; quand ils sont cuits , liez-les avec de la crème , & des jaunes d'œufs.

Une autre fois si on veut les servir au roux, après les avoir singés légèrement, on y met du jus & du bouillon, on les lie de coulis sans les dégraisser. On y peut mettre gros comme une noix de sucre.

Giblote de poulets.

Vos poulets épluchés, refaits & trouffés en poule, coupez-les en quatre ; passez-les sur le feu avec leurs abbatis, un bouquet & de petits oignons blancs ; singez-les, mouillez-les avec du jus de veau & du vin de Champagne. Faites cuire à petit feu, dégraissez un blanc de veau en finissant, quelques câpres, la moitié d'un anchois bien haché, & servez.

Giblote de poulets aux truffes.

Faites-la comme la précédente, excepté qu'au lieu d'anchois, vous y mettez des truffes. Elle se fait de même aux morilles.

Poulets à l'Angloise.

Farcissez le corps de vos poulets comme les poulets à l'Angloise, à la broche ; Trouffez-les & les liez d'une ficelle, pour que la farce ne sorte point ; ensuite, faites-les cuire proprement dans l'eau bouillante avec deux ou trois foies, évitant de les faire trop cuire. Faites une sausse blanche avec de bon beurre, une poignée de persil blanchi & haché ; écrasez les foies bouillis dans la sausse avec quatre jaunes d'œufs durs hachés ; assaisonnez de sel, poivre concassé & muscade ; ajoutez-y un peu de capres, & anchois hachés, un peu de fines herbes & une échalote ; liez d'un peu de coulis ; dressez les poulets dans un plat ; mettez la sausse dessus, & servez avec un jus de citron, ou un filet de vinaigre, pour Entrée.

Poulets à la Barbarie.

Trouffez des poulets de grain, & les battez avec le rouleau pour leur casser les os. Faites

une farce fine bien assaisonnée pour mettre dedans le corps des poulets. Faites-les cuire dans du lait , avec toutes sortes d'herbes fines & bon assaisonnement. Il ne les faut mettre dans le lait que quand ils bouillent ; & quand ils sont bien cuits on les retire , on les panne , on les fait griller sur la braïse , & on les sert avec une rémolade.

Poulets depecés & frits.

Vuidez & coupez trois bons poulets en six morceaux pour les mariner. Faites fondre dans une casserole un peu de lard rapé & du beurre frais ; mettez-y des champignons , persil , ciboules , échalotes , fines herbes , sel , poivre & muscade. Mettez dedans les morceaux de poulets avec une tranche de jambon & les faites cuire feu dessus & dessous , & bien couverts. Quand les poulets seront cuits , tirez-les & les faites égoutter ; trempez-les ensuite dans des œufs battus , & les pannez d'une mie de pain bien blanche , & les faites frire dans du sain-doux ; étant frits de belle couleur , tirez-les & les laissez égoutter , pour les servir avec persil frit en Entrée.

Poulets en ragoût.

Coupez par moitié des poulets mortifiés ; lardez-les de gros lard & les passez au roux dans la casserole , avec lard fondu , bon beurre , un peu de farine frite. Cela fait , mettez un peu de bon bouillon , un bouquet de fines herbes , des champignons , des truffes , & autre chose de cette nature , sel , poivre , le tout accompagné de bon goût. Ensuite laissez-le cuire sur le fourneau. Étant bien cuit , & la sausseliée , comme il faut , dressez vos poulets dans un plat , & les servez pour Entrée , garnis de foies gras rôtis ou de persil frit.

Poulets communs à la poêle

Flambez deux poulets , vuidez les , & les ap-

platifiez avec un couperet. Foncez une casserole de veau & de jambon , faites fondre du lard , passez-le au tamis ; mettez dedans , persil , ciboule , champignons hachés ; faites-les revenir sur le feu ; mettez ces poulets ensuite dans la casserole ; foncez de veau & de jambon , l'estomac en dessous , le lard & les fines herbes dessus. Couvrez de bardes de lard , & faites cuire à petit feu à la braise ; Quand ils seront cuits vous retirerez les poulets ; mettez du coulis dans la casserole , & la mettez bouillir sur un fourneau ; dégraissez-le ; quand la sausse est bien dégraissée , passez-la au tamis , & servez sur les poulets avec un jus de citron.

Filets de poulets à la Grammont.

Flambez deux poulets gras ; levez-en les ailes & le blanc à crud ; mincez-les comme des bresolles ; servez - vous des cuisses pour faire une Entrée. Faites mariner les filets avec de l'huile , persil , ciboule , champignons hachés , sel , gros poivre. Faites six petites caisses de papier , mettez dedans les filets avec leur marinade. Faites-les cuire entre deux plats , feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits , égouttez-les de leur graisse ; mettez dans chaque cuisse une cuillerée de sausse au vin de Champagne.

Poulets à la braise.

Epluchez & videz proprement des poulets gras ; troussiez-les & les faites refaire ; piquez-les de gros lard assaisonné , & de lardons de jambon. Etant piqués , ficelez-les ; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues , & du même assaisonnement que les autres braises ; arrangez les poulets dans la marmite l'estomac en-dessous , & les assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez-les de tranches de bœuf , de bardes de lard ; fermez la marmite de son couvercle , & les

mettez cuire feu dessus & dessous. Faites un ragoût de ris de veau coupé en morceaux, de crêtes, de lard fondu, d'un bouquet, de champignons, de truffes coupées par tranches. Assaisonnez de sel, de poivre; mouillez de jus; quand il est cuit, tirez les poulets de la marmite, faites-les égoutter, & les mettez dans la casserole, où est le ragoût. Lorsqu'on est prêt à servir, tirez les poulets, & deficelez pour les dresser proprement dans le plat que vous voulez servir. Si le ragoût est de bon goût & bien dégraissé, jetez-le sur les poulets, & les servez chaudement pour Entrée.

On sert les poulets à la braïse avec un ragoût d'écrevisses. Voyez *Ecrevisses*. Une autre fois avec un ragoût d'huîtres, voyez *Huîtres*. On en peut servir avec un ragoût de moules; voyez *Moules*, & avec toutes sortes de ragoûts de légumes; voyez sous leurs articles particuliers.

Poulets gras au parmesan.

Vuidez & troussiez, comme pour bouillir, deux bons poulets gras; farcissez-les dans le corps & entre cuir & chair, d'une bonne farce bien assaisonnée; foncez une casserole de bardes de lard, de jambon & de tranches de veau battues; mettez vos poulets dessus; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, & les couvrez comme dessous; fermez la casserole de son couvercle, & les faites cuire doucement à la braïse, feu dessus & dessous, sans les mouiller. Etant cuits, tirez les, & les dressez dans un plat; arrosez-les du jus de la braïse, & les poudrez bien de parmesan rapé; faites-les prendre couleur au four, ou sous un couvercle, & les servez avec une ravigote froide ou essence de jambon dessous pour Entrée.

Poulets gras en matelote.

Flambez, videz & coupez en quatre deux

poulets gras ; faites-les cuire dans une braïse avec bouïllon, racines, oignons, un bouquet, une pointe d'ail, sel, & poivre. Quand ils sont cuits, retirez-les de leur braïse, & les servez avec un ragoût de panais & de carotes.

Poulets aux poires.

Flambez, & desoffez à fort fait deux poulets gras, ne laissez que les pates ; prenez un ris de veau blanchi, du jambon crud, du lard, des champignons ; maniez le tout avec du lard rapé, toutes sortes de fines herbes hachées ; assaisonnez de sel, gros poivre ; mettez de ce salpicon, sur chaque moitié de poulets, donnez-leur la forme d'une poire, la paté du poulet sert de queue, en la coupant par la moitié. Ficelez-les pour les tenir en état ; faites-les cuire dans une bonne braïse, foncez de tranches de veau. Enveloppez chaque poire de bardes de lard. Mouillez de bouïllon, ajoutez un verre de vin de Champagne, tranches de citron, sel, un bouquet, poivre ; faites cuire à petit feu ; quand les poulets sont cuits retirez-les ; prenez garde de les rompre ; passez la braïse au tamis ; dégraissez-la, faites-la réduire sur le feu ; mettez-y un peu de coulis. Goutez si elle est de bon goût, & servez dessus les poulets.

Poulets à la Baubour.

Levez les ailes & les blancs de vos poulets ; à crud ; mincez comme pour faire des bressoles ; mettez-les mariner à l'huile avec fines herbes hachées. Faites six caisses en entier de papier ; humectez d'huile par-tout ; mettez vos filets dedans, & les mettez cuire entre deux plats, feu dessus & dessous. Etant cuits, mettez dans chaque caisse une cuillerée de saussé à la carpe, & servez.

Poulets

Peulets à caracalacat.

Desossez des poulets gras , & les emplissez de truffes , foies gras & petits oignons cuits ; étant farcis , passez-les à l'huile & citron : faites-les griller dans une caisse de papier huilé , avec des bardes de lard dessus & dessous , pour qu'ils soient blancs. Etant cuits servez-les avec une sausse perlée , ou autre sausse piquante.

Poulets à la roulette aux écrevisses.

Flambez deux moyens poulets gras ; fendez-les par le dos pour les desosser à forfait ; remplissez-les d'un salpicon ; coupez-en des, lard, champignons, jambon , le tout manié , avec du lard rapé , fines herbes hachées ; assaisonnez de sel , gros poivre ; remplissez - en les poulets ; cousez-les & les arrondissez , comme une boule ; enveloppez les de bardes de lard & de morceaux d'étamine ; faites-les cuire dans une bonne braise bien nourrie , à petit feu. Quand ils sont cuits retirez-les de l'étamine ; ôtez les bardes de lard , les ficelles après les avoir essuyez de leur braise ; servez-les avec un ragoût aux queuees & coulis d'écrevisses.

Poulets mignons aux cornichons.

Flambez , vuidez & desossez entièrement trois bons petits poulets gras ; remplissez-les d'une bonne farce hachée , du blanc de volaille cuite ; pilez de la tétine de veau & lard blanchi ; mettez avec persil , ciboules , champignons ; pilez le tout ensemble ; mettez de la mie de pain deséchée dans de la crème , sel , poivre , & liez de cinq jaunes d'œufs ; mettez la farce dans les poulets ; arrondissez - les ; cousez-les , que les pates & les ailes tiennent ensemble , pour que les poulets soient ronds. Enveloppez chaque poulet avec des bardes de lard , & d'un morceau d'étamine bien ficelée ; faites-les cuire dans une braise avec du bouillon , sel , poivre .

un bouquet, racines, oignons, girofle. Quand ils sont cuits, retirez-les de la braïse ; ôtez l'éramine, la barde de lard, & la ficelle avec quoi ils sont cousus ; essuyez-les avec un linge blanc un peu fort, pour en faire sortir la graisse. Prenez garde de les rompre, & servez autour un ragoût de cornichons.

Poulets à la Sicilienne.

Habillez des poulets gras & les desossiez promptement ; piquez - les de gros lard, & les mettez cuire à la braïse, ou à la cendre. Quand ils sont cuits, servez-les à la ciboulette frisée au jus de veau. On peut aussi mettre des épinars dessous à l'allemande, ou bien des pointes d'asperges au gros poivre, ou bien de l'oseille aux petits œufs. Il faut que les poulets soient cuits & de bon goût.

Poulets accompagnés.

Les poulets gras accompagnés se font de la même manière que les poulardes accompagnées. Voyez *Poulardes accompagnées.*

Poulets à la Romaine.

Flambez, vuidez deux moyens poulets gras ; troussiez les pates en dedans ; bardez-les ensuite de gros lard & jambon ; faites-les refaire & raser avec du lard fondu. Foncez une casserole de tranches de veau, couvrez de bardes de lard ; faites-les suer une demi-heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne ; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet ; faites-les cuire à petit feu ; quand ils sont cuits dressez - les dans le plat que vous devez servir : passez la sausse de leur cuisson, & la dégraissez : pressez-y un jus de citron, & servez dessus les poulets.

Poulets aux œufs, à la Barbarine.

Faites refaire dans l'huile deux poulets gras aux œufs ; essuyez-les & les laissez refroidir : ayez des tranches de truffes , de foies gras , des petit lard cuit aux trois quarts , des filets d'oignons ; passez un peu dans du beurre ou dans du lard fondu le tout assaisonné de sel , poivre , basilic , persil , ciboule , lard rapé & deux jaunes d'œufs ; levez les cuisses & les ailes de vos poulets & y mettez de cette farce , le reste dans le corps , coupé en petits dés , avec une farce de moëlle de bœuf , foies gras & truffes hachées. Faites reprendre à vos poulets leur première figure , enveloppez-les de bardes de lard & de papier battu , & les faites cuire à la broche.

Pour la sausse foncez une petite marmite de tranches d'oignons , zests de carotes & de panais , deux bardes de lard , quelques morceaux de roüelle de veau , un poulet coupé en quatre , avec sel , poivre , clous , un peu de basilic , quelques racines de persil , une cuillerée d'huile , un peu de bouillon ; la marmite bien bouchée , faites suer sur des cendres chaudes pendant deux heures ; passez le jus au tamis & dégraissez ; mettez-y de bon beurre manié avec un peu de farine , quelques échalotes hachées & blanchies dans du bouillon ; que la sausse ait un peu de consistance , & servez sous vos poulets pour Entrée.

Poulets au Wasstrefriche.

Coupez vos poulets par membres ou par quartiers ; faites-les revenir dans du bouillon & un morceau de beurre ; foncez une casserole de bardes légères de lard ; mettez-y de la racine de persil bien épluchée & blanchie , quelques paquets de persil verd ; arrangez vos poulets dessus , recouvrez de bardes de veau , un bou-

quet, une tranche de jambon, sel, poivre ; faites suer pendant une demi-heure ; mouillez de quintessence ou restaurant, & achevez de faire cuire ; dressez vos poulets sur un plat, ensuite la racine & les paquets de persil ; faites réduire la cuisson au point d'une sausse, jetez-la sur vos poulets, & servez pour Entrée.

Poulets au verd-pré.

Coupez-les en quatre, faites-les cuire dans des bardes de lard, sur des cendres chaudes ; égouttez & servez dessus une sausse au verd-pré. (Voyez au mot *Sausse*.)

Poulets à la vestale.

Farcissez-les, troussiez-les en dindonneaux cuits à la broche avec une farce fondant dans le corps ; quand ils sont cuits, servez dessous une sausse à la vestale. (Voyez au mot *Sausse*.)

Poulets fourés.

Ce sont de petits poulins troussés en poule, & bien enfermés dans des noix de veau ; piquez les fricandeaux & finissez de même.

Poulets au beurre verd.

Mettez dans le corps un petit morceau de Beurre manié dans de petites herbes ou une farce légère & délicate, & les faites cuire à la broche bien blancs ; faites du beurre verd comme on va le dire.

Otez les cotons d'une poignée de poirée que vous avez fait blanchir ; ajoutez-y une pincée de persil, le tout blanchi ; mettez-le à l'eau fraîche ; hachez-le ensuite & le pilez ; faites fondre une demi-livre de beurre frais battu, & y mettez votre verd ; faites un peu mitonner ; passez à l'étamine à force de bras, & laissez refroidir ; mettez ce que vous voudrez de votre beurre, dans deux verres de réduction ; dressez vos poulets, la sausse dessus ou dessous & servez pour Entrée.

Toute sorte de volaille blanche peut se mettre à cette sausse.

Poulets à la daube.

Lardez de moïen lard vos poulets ; assaisonnez de sel, gros poivre, clous de girofle, laurier, ciboules, citron verd ; enveloppez-les d'une serviette, & les empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc ; laissez bien bouillir le tout lorsque le bouillon est consommé, & qu'on juge, qu'il est cuit, laissez refroidir à demi, puis retirez & servez au sec sur une serviette blanche, & pour Entremets.

Poulets glacés de parmesan.

Flambez, vuidez & trouffez en poule deux poulets gras ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon, applatissez les poulets, & les mettez sur les tranches de veau, l'estomac en dessous ; assaisonnez les d'un peu de poivre, d'un bouquet de persil, ciboule, girofle, une petite pointe d'ail ; mettez du lard fondu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braise. Quand ils sont cuits retirez-les de leur sausse ; dégraissez la sausse, ajoutez-y un peu de coulis, passez au tamis ; mettez dans le plat que vous devez servir un peu de sausse, les poulets du parmesan par-dessus ; mettez le plat sur un fourneau à petit feu, un couvercle de tourtiere par-dessus avec du feu pour les glacer, & servez à courte sausse.

Poulets glacés aux Epinars.

Piquez deux poulets gras, & les faites cuire en fricandeau ; faites blanchir des épinars ; pressez-les de leur eau, & les passez avec un morceau de beurre & une tranche de jambon qui aura sué ; mouillez de jus & de coulis ; quand les épinars sont cuits, assaisonnez de bon goût, la sausse courte ; glacez les poulets, & les servez sur les épinars.

Poulets gras de desserte, glacés.

Prenez deux poulets gras, piqués, cuits à la broche, & qui ont déjà servi; mettez-les dans une casserole avec de bon bouillon, un bouquet, quelques champignons entiers, une tranche de jambon; faites ainsi cuire les poulets; glacez-les quand ils sont cuits, & les finissez, comme un fricandeau.

Poulets gras en Fricandeaux.

Vuidez, trouffez en poule deux poulets gras; faites-les refaire, & les fendez de leur long par le milieu; piquez-les partout de petit lard; mettez-les dans une casserole avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet, quelques champignons entiers. Quand ils sont cuits, retirez-les, passez la sausse où ils ont cuit au tamis; faites-la réduire en glace; glacez les poulets; dressez-les dans le plat, que vous devez servir, mettez du coulis dans la casserole où vous les avez glacé; détachez bien ce qui reste, & servez avec un jus de citron.

Poulets à la Princesse.

Trouffez de gros poulets, coupez-les en deux, & les mettez à la braise; étant cuits, panez-les & les faites frire dans du sain-doux; il faut qu'ils soient de belle couleur; dressez-les dans le plat avec une rémolade faite avec anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboules, un jus de bœuf, & autres bons assaisonnemens; au lieu de les faire frire, on les peut mettre sur le gril, & leur faire prendre couleur avec la pelle sur le feu.

Poulets marinés, ou à la Coigni.

On marine les poulets au verjus, jus de citron, sel, poivre, clous, ciboules & laurier, comme les pigeons & on les sert de même. Voyez-y.

Poulets au brun.

Coupez les poulets comme pour une fricassée ; passez-les au roux , mettez-y un coulis de beurre , anchois haché menu , rocambole , sel & poivre , un peu de vin ; laissez cuire le tout , & les servez pour Entrée.

Poulets à maître Lucas.

Les poulets s'accoutument , comme les perdrix à Maître Lucas. Voyez-y.

Poulets roulés à l'anguille au vin de Champagne.

Fendez par la moitié deux poulets gras , & les desosse à forfait ; coupez par filets une anguille ; étendez une farce légère de blanc de volaille sur les poulets ; mettez dessus les filets d'anguille ; roulez les poulets , & les enveloppez de bardes de lard , & d'un morceau d'étamine ; ficelez-les & les faites cuire dans une bonne braise. Quand ils sont cuits développez-les , & les essuyez de leur graisse , en les pressant dans un linge blanc , & les servez avec une sausse au vin de Champagne.

Poulets en surprise.

Flambez , videz & farcissez deux petits poulets à la Reine , de leurs foies , persil , ciboule , champignons hachés , sel , poivre , lard rapé ; liez de deux jaunes d'œufs ; prenez deux noix de veau ; faites-leur un trou à chacune par le côté ; passez-y les doigts ; faites entrer dans chacune , un des petits poulets farcis ; coufez les noix de veau avec une ficelle ; faites cuire & glatez les noix , comme les fricandeaux & servez de même.

Poulets gras en pain aux Pistaches.

Flambez , épluchez , & desosse par la poche deux bons poulets ; remplissez-les d'un ragout froid ; faites blanchir deux ris de veau , coupez-les en dés ; coupez sur le feu des cham-

pignons, des truffes, un morceau de jambon ; ajoutez du beurre & un bouquet ; singez-les légèrement ; mouillez, moitié jus, moitié bouillon ; ajoutez, quand il est presque cuit un peu de coulis ; dégraissez, quand il est cuit & assaisonnez de bon goût ; la sausse bien liée, laissez refroidir ; remplissez le dedans des poulets ; cousez les pour que le ragoût n'en sorte pas ; enveloppez-les de bardes de lard & de morceaux d'étamine ; ficelez-les en rond comme un pain, & les faites cuire dans une braïse ; essuyez-les de leur graisse, & les servez avec un ragoût de pistaches

Poulets en pain aux petits œufs.

Flambez, desossiez à forfait par la poche trois bons poulets, blanchissez deux ris de veau, coupez-les en petit dés, force persil, ciboule, champignons hachés, lard rapé, une pointe d'ail, sel & poivre ; maniez le tout ensemble dans une casserole, remplissez-en les poulets ; ficelez-les, & qu'ils soient ronds comme un pain ; enveloppez-les de bardes de lard, & d'un morceau d'étamine ; servez-les avec de la ficelle, & les faites cuire à la braïse. Foncez une casserole de bardes de lard, sel, poivre, fines herbes, un bouquet ; mouillez de bouillon, & faites cuire à petit feu ; faites ensuite cuire & durcir des œufs, & les mettez dans une bonne essence ; les poulets étant cuits dégraissez-les, mettez le ragoût des petits œufs par-dessus & servez.

Poulets en forme de musette. à la Sultane.

Flambez, vuidez, & trouffez en dedans les pates de trois petits poulets à la Reine ; faites-les cuire à l'étouffade entre des bardes de lard, & tranches de veau, sel, gros poivre, un verre de vin de Champagne ; faites-les cuire avec trois vessies d'agneaux ; faites un salpicon de

ris de veau, foies gras, cornichons, champignons. Quand le tout est cuit, mettez égoutter les poulets; essuyez les vessies de leur graisse; mettez un poulet dans chaque vessie avec du salpicon; soufflez les vessies, pour qu'elles s'enflent; liez-les avec du fil; qu'elles prennent la forme d'une petite musette; servez dessous une sausse à la Sultane. Voyez *Sausse à la Sultane*.

Poulets à l'entrée de Carpe.

Dépouillez un bon poulet de sa peau, coupez-le par membres, comme pour une fricassée; mettez dans une casserole avec des champignons, bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, trois clous de girofle, une feuille de laurier; prenez une petite carpe œuvée; mettez-la coupée par gros tronçons dans la même casserole, avec ses œufs, une tranche de jambon, un peu de beurre, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; faites cuire le tout ensemble; les poulets étant presque cuits, ôtez la carpe, laissez les œufs, mettez des petits oignons blancs, cuits dans du bouillon, & achevez de faire cuire l'étuvée. Quand elle est finie & de bon goût, & la sausse courte, servez avec des croûtons de pain frits.

Poulets en ragoût, à la Cracovie.

Emplissez vos poulets de foies gras, lard rapé, fines herbes hachées, marinez-les à l'huile; enveloppez-les de bardes de lard & papier, avec quelques tranches de veau & jambon & les faites cuire à la cendre; étant cuits, faites une sausse à l'Angloise avec toutes sortes de fines herbes hachées, quelques jaunes d'œufs dedans. Que cette sausse soit passée au beurre, & étant finie, & de bon goût liez-la de jaunes d'œufs, de crème, jus de citron, & servez.

Poulets à la sausse Allemande.

Voyez *Sausse Allemande.*

Poulets à la sallure nouvelle.

Epluchez de petits poulets, laissez-leur les ailes, le col & les pates; étant bien épluchez, garnissez les dedans de foies gras, coupés en dés; passez au beurre & à l'huile, mettez-y de fines herbes hachées, truffes étouffées dans une braise blanche; arrangez les membres, & les tranches de citron, pour les tenir blancs & de bon goût; étant cuits, vous les égouttez, & les dressez, les ailes, le col, les pates bien étendus; vous avez de belles crêtes que vous mettez dans les ailes, le col & les pates, ensuite fendez-les sur l'estomac; ayez un peu de jambon haché, que vous mettez dans la fente, & une belle crête, que vous mettez par-dessus, avec une essence de petite sausse claire réduite; dessous gros poivre, jus de citron, & servez.

Poulets à l'ivoire.

Coupez vos poulets par quartiers, & les desosse; étendez une petite farce sur la chair de vos membres; mettez-y une trufe entiere farcie, ou non farcie, ou un salpicon; cousez-les, & les mettez cuire dans un étouffement. Il faut que l'os de l'aile & de la cuisse passe de chaque membre; étant cuits bien blancs, égouttez-les, & les mettez dans leur plat; le fond sert pour la sausse, un peu de persil haché bien menu dedans, & servez.

On peut mettre les poulets à l'ivoire sans les farcir, avec persil, ciboules, truffes, échalotes hachées, saupoudrez sur les chairs, au lieu de farce, ce sont les vrais. On les pique si l'on veut.

Poulets en Chauve souris.

Apropriez vos poulets, trouffez en poules,

les pates dessus l'estomac , les jambes en dedans ; battez-les , & cassez les gros os ; mettez-les dans une casserole avec huile , fines herbes ; assaisonnez , tranches de citron ; faites-les griller , qu'ils soient blancs ; étant cuits , sausse verte , ou comme vous voudrez , servez.

Poulets en culotte.

Levez le derriere de deux poulets gras moïens ; que les deux cuisses se tiennent , & les deux ailes aussi , le devant & le derriere feront deux morceaux ; battez-les un peu , & les étouffez avec jambon , veau , lard à l'ordinaire , un peu d'huile ; étant cuits égouttez-les , & passez la sausse au clair pour mettre dessous. Donnez-leur couleur avec le dégraissis de la sausse dans le fond de leur casserole bien dorés ; servez avec leur sausse claire ; mettez-y un vert , ou beurre d'écrevisses , ou autre , & servez.

Poulets en hochepot , au blanc.

Apropriez deux poulets ; étouffez-les avec racines , oignons , petites saucisses ; étant cuits ; dressez les poulets , les ingrediens dessous , ou autour ; tirez-en le fond que vous mettrez réduire à la sausse convenable ; jetez dessus & servez.

Poulets mignons.

Epluchez proprement de petits poulets gras ; ôtez le jabot , coupez la peau sans la casser , laissez-y tenir les deux bouts des ailes , les bouts des pates , & le croupion. La peau étant ôtée vuidez le poulet ; enveloppez-le d'une barde de lard , & le faites cuire à la broche ; étant cuit débardez-le , & le desosse ; mettez la chair sur une table , quelques champignons , des truffes , une retine de veau blanchie , un peu de lard , du persil & de la ciboule , du sel , du poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes ; ha-

chez le tout ensemble ; mettez-y un oignon cuit à la braise , pilez le tout dans le mortier , & le mettez dans une casserole , avec un demi-setier de crème de lait , quatre à cinq jaunes d'œufs ; délayez le tout ensemble , & le mettez sur un fourneau , pour qu'il se lie un peu ; étant lié , retirez-le ; si la farce est d'un bon goût laissez-la refroidir , jusqu'à ce quelle ne soit que tiède ; remplissez la peau des poulets de cette farce ; cousez la peau par les deux bouts ; faites bouillir du lait dans une casserole , & le dégraissez ; mettez un moment les poulets dedans , & les retirez ; mettez - les entre deux linges , & les laissez refroidir ; étant froids , faites-les piquer de menu lard , comme un autre poulet ; mettez des bardes de lard au fond d'une casserole , arrangez des poulets dessus , & les mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuits & d'une belle couleur , prenez le plat où vous voulez les servir ; pliez une serviette dessus ; dressez-les poulets proprement sur la serviette , & les servez chaudement pour Entremêts , ou Hors-d'œuvres.

Poulets à la crème farcis.

C'est la même chose que les poulardes à la crème farcies. Voyez-y.

Poulets à la sainte Menehould.

C'est la même chose que les Poulardes à la sainte Menehould. Voyez-y.

Poulets à la Polonoise au safran.

Faites cuire des poulets à la broche , ou dans la marmite ; un quart d'heure suffit s'ils sont tendres ; pilez du safran ce que vous en voudrez , délayez , & le mettez peu à peu dans un coulis , jusqu'à ce que la couleur soit belle ; il ne faut pas qu'il domine trop. Tirez vos poulets , levez-en les ailes & les cuisses ; mettez-les dans le

coulis , & les dressez dans le plat pour les servir chaudement.

Poulets en galantine.

Ils s'accommodent comme les poulardes en Galantine. Voyez-y.

Poulets en puits aux moufferons.

Prenez deux poulets ; fendez-en un par le dos , & l'autre par l'estomac ; tirez-en les gros os , bardez-les de jambon en dedans ; cousez-les ensemble , que les deux n'en fassent qu'un. Faites un ragoût de moufferons , remplissez-en le corps ; bouchez les deux bouts , & les mettez cuire dans une braise sèche , dans une petite marmite , avec des bardes de lard , tranches de veau & de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , oignons , fines herbes ; couvrez-les dessus comme dessous. Etant cuits faites les égoutter , & les dressez dans un plat avec une essence de jambon par-dessus , ou un ragoût de moufferons , & servez.

Poulets en bouteille.

Epluchez vos poulets , flambez les ailes les pattes & la tête , le plus proprement qu'il sera possible ; vuidez-les par le col , tirez - en les os , & une partie de la chair , sans fendre beaucoup la peau à côté du col. Faites une farce , comme aux poulets à la crème ; mais plus légère & plus de blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez une bouteille de verre bien mince , le goulot un peu plus grand que les bouteilles ordinaires. Faites entrer vos poulets le plus adroitement que vous pourrez ; tenez la peau en haut , comme un boyau , entonnez-y de la farce presqu'à moitié ; ayez un petit ragoût fait avec des filets de poulets , ou de poularde , coupés menu , & fort courts , avec des filets de perdrix , truffes , si vous en avez , filets de crêtes ; mouillez d'un peu de bouillon , & l'assaisonnez ; liez ce ragoût d'un coulis blanc à la Reine , &

un jus de citron ; mettez dans les poulets : achevez de remplir la bouteille avec le reste de la farce ; attachez la tête avec la peau au-dessus du col de la bouteille. Faites de ces poulets en bouteille selon la grandeur de votre plat , & les faites cuire au bain marie dans l'eau. Il leur faut tout au plus trois heures ; étant prêts à servir mettez-y un petit coulis blanc par le haut de la bouteille. Coupez la bouteille avec un diamant afin que ceux qui sont à table puissent tirer les poulets eux-mêmes.

Poulets à la Tartare.

Ces poulets s'accoutument de même que les poulardes à la Tartare. Voyez-y,

Poulets en boudins blancs.

Epluchez , vuidez , fendez par le dos , & désoffez deux bons poulets , sans percer la peau : étendez dessus une farce de blanc de volaille , de chair , & de foies de perdrix , lard & graisse de veau blanchis , champignons , persil , ciboulette , basilic , six œufs jaunes & blancs fouettés , sel , poivre & muscade ; passez ensuite un ragoût de champignons avec des crêtes & truffes vertes , coupées en dés , gros foies gras blanchis , un bouquet assaisonné de sel , poivre & fines herbes , & fines épices. Etant passé poudrez-le de farine , & le mouillez de jus , & le liez de coulis ; étant cuit laissez-le refroidir , & le mettez sur la farce des poulets ; cousez les dos , & leur faites prendre la même forme ; foncez une casserole de tranches de bœuf battues & bardes de lard ; mettez les poulets dessus , l'estomac en dessous avec champignons , un bouquet assaisonné de sel & de poivre ; couvrez-les comme dessous. Fermez la casserole de son couvercle.

Faites-les cuire feu dessus & dessous : faites ensuite un hachis de blanc de perdrix & de vo-

laillos ; coupez en dés de la panne de porc que vous ferez dégourdir dans une casserole ; mêlez-y le hachis avec truffes vertes hachées , un oignon coupé en petits dés ; assaisonnez de sel , poivre , muscade , fines herbes & fines épices ; ajoutez-y un coulis blanc ; liez la farce de trois jaunes d'œufs , & de crème , & la laissez refroidir. Etendez sur une table deux morceaux de crépine , tirez les poulets de la casserole où ils ont cuit ; entourez-les de ladite farce , & les enfermez dans une des crépines , & les soudez avec un œuf battu ; mettez-les dans une tourtière , & les faites cuir doucement au four. Etant cuits dressez-les , mettez dessous une essence de jambon , & les servez pour Entrée.

On larde si l'on peut les poulets de panne , sans les couvrir de farce.

Autre manière.

Hachez bien menu des blancs de poulardes cuits ; coupez menu de la panne de lard bien fraîche ; mettez-la dans une casserole avec une chopine de crème , de la mie d'un pot de potage ; faites bouillir & réduire le tout en bouillie ; délayez-y quatre jaunes d'œufs frais ; mettez-y votre hachis de blancs de poulardes ; mêlez le tout ensemble assaisonné de sel , poivre & muscade. Epluchez une douzaine d'oignons blancs , pilez les dans un mortier , mettez-en le jus dans votre composition ; prenez des poulets comme ci-dessus , & les farcissez dans le corps de ladite farce ; ficelez - les bien pour que rien ne sorte ; garnissez une casserole de bardes de lard , mettez les poulets dessus , l'estomac dessous ; assaisonnez-les de sel , poivre , muscade , fines herbes , fines épices ; couvrez-les de bardes de lard , de tranches de veau battues ; fermez la casserole de son couvercle ; faites-les cuire au four ou entre deux braises , sans

les mouïller; étant cuits, tirez-les de la cafetière, dressez-les dans un plat, & les servez garnis de croûtons de pain frits pour Entrée.

Poulets en salade.

Coupez par filets des restes de poulets cuits à la broche; ôtez-en les os & la peau; hachez de la laitue; mettez-en au fond du plat, que vous devez servir, arrangez dessus les filets en symétrie; mettez tout autour toutes sortes de fourniture de salade; assaisonnez avec huile, sel, gros poivre, vinaigre.

On peut encore faire de pareilles salades avec du persil & de la ciboule hachée très-fin; dressez de même par dessein.

Pâté chaud de poulets.

Les pâtés chauds de poulets se font comme ceux de pigeons, alouettes, cailles, grives, & autres semblables. Voyez-y.

Pâté chaud de poulets gras, aux truffes vertes.

Epluchez, habillez proprement, & faites refaire deux poulets gras bien fins; piquez-les de gros lard & de jambon; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & fines herbes, persil & ciboule hachée; pilez les foies des poulets dans le mortier avec du lard rapé, des truffes, persil & ciboules; assaisonnez de tant soit peu de sel, de poivre, fines herbes & fines épices. Farcissez-en le corps des poulets.

Faites une pâte, composée d'un œuf, de bon beurre, de farine, & peu de sel; que l'abaisse soit de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feuille de papier beurrée; dressez le pâté de la grandeur de vos poulets; mettez au fond un peu de lard pilé; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices: arrangez vos poulets, & les assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez-y des tranches de veau, minces comme des fricandeaux, des bardes de lard, & un mor-

céau de beurre frais ; couvrez d'une autre abaisse ; mettez au four cuire cinq à six heures. Prenez ensuite des truffes , pelez , lavez & coupez-les par tranches dans une casserole : mouillez-les d'un jus de veau , & les faites mitonner à petit feu ; étant cuites liez-les avec un coulis de veau & de jambon , & un peu d'essence de jambon. Que le ragoût soit liquide , & pas trop lié. Le pâté étant cuit tirez-le ; ôtez le papier de dessous ; découvrez , ôtez les bardes de lard , les tranches de veau , & dégraissez. Le ragoût de truffes , étant chaud , & ayant de la pointe , videz-le dans le pâté que vous servirez chaudement pour Entrée.

On peut mettre dans ces pâtés des morceaux de filers de bœuf , de mouton , ou bien de veau , & on le sert au lieu de truffes. On les sert encore aux huîtres , aux écrevilles. Voyez ces ragoûts à leur article.

Pâté de poulets à la crème.

Le pâté dressé , mettez - y des poulets par quartiers , assaisonnés de sel , poivre , muscade , champignons , morilles , lard pilé & fines herbes ; couvrez-le de tranches de veau , & de bardes de lard ; recouvrez - le d'une abaisse ; mettez au four ; étant cuit , découvrez , ôtez les bardes de lard , tranches de veau , & dégraissez ; mettez-y un coulis blanc. Voyez *Coulis blanc*.

Tourte de poulets.

Vuidez , épluchez , & ôtez la peau de vos poulets ; coupez-les en quatre ; faites une abaisse de pâte commune ; foncez une tourtiere de lard rapé au fond ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les poulets dans la tourtiere ; garnissez-les de ris de veau , crêtes , champignons , truffes , moufférons ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez dessus des tranches de veau , & des bar-

des de lard, & du beurre frais ; couvrez la tourte d'une abaisse de même pâte ; faites une bordure autour ; frotez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle. Etant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat ; découvrez & ôtez les tranches de veau , les bardes de lard ; dégraissez-la bien , & y mettez un coulis clair de veau & de jambon , & si la tourte est de bon goût , recouvrez & la servez chaudement.

Terrine de poulets aux concombres farcis.

Epluchez , flambez & vuidez des poulets gras ; passez le doigt entre la chair & la peau de l'estomac ; ôtez-en l'estomac ; desosse & mettez la chair sur une table avec quelques champignons , & un peu de persil , ciboules entières ; assaisonnez de sel & de poivre , un peu de fines épices , un peu de fines herbes , & du lard blanchi ; un peu de graisse de bœuf ; hachez bien le tout ensemble , mettez-y trois à quatre jaunes d'œufs , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempé dans de la crème ; mettez le tout dans le mortier & pilez ; farcissez-en les poulets ; passez les deux bouts des ailes dans le bout de la peau , mettez-les cuire à la braise ; prenez quatre ou cinq concombres ; pelez-les & les vuidez ; farcissez-les de la même farce des poulets , & les farinez par les deux bouts ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; retirez-les , & les mettez dans une casserole , avec du coulis clair de veau , & de jambon ; laissez-les mitonner à petit feu. Les poulets & les concombres étant cuits , tirez-les & les laissez égoutter ; dressez-les dans la terrine , jetez dessus une essence de jambon , & servez chaudement.

Terrine de poulets aux écrevisses.

Cette terrine se fait comme celle des pigeons aux écrevisses ; voyez-y ; & on peut farcir les

poulets de la même manière que ceux de la terrine de poulets aux concombres. Voyez ci-dessus.

Potage de poulets à la Reine.

Ce potage se fait comme celui des pigeons à la Reine. Voyez *Potage de pigeons à la Reine.*

Potage de poulets aux laitues farcies.

Prenez des poulets gras ; épluchez-les , vuides-les , détachez la peau de la chair de dessus l'estomac ; faites une farce avec un blanc de poulet , un petit morceau de veau , du lard , une tétine de veau , quelques champignons , persil , ciboules hachées ; assaisonnez de sel , de poivre , de fines herbes , fines épices , trois à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème douce , & un peu de jambon , le tout bien haché ensemble , & pilé dans le mortier , farcissez-en les poulets entre peau & chair sur l'estomac , & arrêtez la peau aux deux bouts des ailes , afin que la farce ne lâche pas. Faites-les blanchir un moment dans l'eau bouillante ; mettez-les entre deux linges blancs , & les laissez refroidir ; répluchez-les & les bardez d'une grande barde de lard ; ficelez-les & les empotez dans une marmite , avec un bouillon. Voyez *Bouillon*. Faites blanchir les laitues pomées ; mettez-les dans de l'eau froide , & les pressez bien , ensuite étendez la laitue feuille par feuille , ôtez-en le petit cœur du milieu ; mettez en la place un morceau de la même farce de poulets ; relevez les feuilles de laitues , feuille par feuille , jusqu'à la fin ; ficelez-les & les mettez dans une petite marmite avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir ; garnissez les bords de laitues farcies , coupées par moitié. Tirez-les poulets de la marmite ; déficelez & en ôtez les bardes ; dressez-les sur le potage ; jetez par-dessus

un jus de veau , qui ait bel œil , c'est-à-dire , qui ne soit point trop chargé en couleur. Si le potage est de bon goût , servez-le chaudement.

Potage de poulets aux pointes d'asperges.

Ce potage de poulets aux pointes d'asperges se fait comme les précédens , & au lieu de laitues on garnit le plat de pointes d'asperges.

Le potage de poulets au pourpier se fait de même , avec cette différence , qu'il faut faire cuire le pourpier dans un jus de veau. Les poulets dressés dessus le potage , jetez le pourpier , & le jus de veau par-dessus , & le servez chaudement.

Julienne de poulets farcis.

Vos poulets étant farcis , bardés & ficelés , & cuits dans du bon bouillon , mettez dans une marmite à part de petits pois dans la saison , des pointes d'asperges , des cœurs de laitues blanches , une douzaine de petits oignons blancs , un paquet d'ozeille , un petit paquet de cerfeuil ; mouillez le tout d'un bon bouillon , & le faites cuire à petit feu ; étant cuit , mettez-y une cuillerée à pot de jus de veau ; mitonnez les croutes dans le plat , où vous voulez servir le potage , & dressez les poulets dessus. Après les avoir déficelés , & débardés , tirez le paquet de cerfeuil & d'ozeille de la marmite. Si le bouillon des garnitures est de bon goût jetez - le dessus votre potage , & le servez chaudement.

Potage de poulets farcis aux concombres.

Les poulets étant farcis comme ci-dessus , & cuits dans une marmite avec de bon bouillon , déliez trois ou quatre concombres moyens , videz-les par les deux bouts de toutes leurs graines , & les farcissez de la même farce des poulets , & les farinez par les deux bouts ; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; retirez-les , & les empotez dans une marmite avec de

bon bouillon; mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir; dressez-les; garnissez le bord du potage des concombres farcis, coupés par tranches. Jetez un jus de veau par-dessus, & servez chaudement.

Potage de poulets aux oignons au basilic.

Ce potage se fait comme les potages de chapons, de dindonneaux, de poulardes, de gros pigeons, de canetons aux oignons au basilic. Voyez-y.

Potage de poulets au ritz, aux écrevisses.

Ce potage se fait aussi comme les potages des chapons, des poulardes, des dindonneaux aux ritz, aux écrevisses. Voyez-y.

Potage de poulets au ritz.

C'est le même potage que ceux de chapon & de poularde au ritz. Voyez-y.

Potage de poulets aux écrevisses.

Ce potage est encore le même que les potages de chapons, de poulardes, de dindonneaux. Voyez-y.

Potage de poulets à la chicorée.

Ce potage se fait comme les potages de dindonneaux. Voyez *Potage de dindonneaux à la chicorée*. Ce potage se fait aussi de la même manière au céleri.

Eau de poulet.

Mettez cuire deux ou trois poulets dans un pot avec eau, & les faites bouillir deux heures à petit feu; quand ils sont cuits, passez le bouillon par un linge. On peut y ajouter de la buglose, bourache, chicorée, autres rafraîchissantes suivant le besoin des personnes, & l'ordonnance des Médecins. Cette eau purge doucement & rafraîchit.

POUMON, *Pulmo*. Cette partie des animaux est d'une substance molle, humide, succulente,

légère , facile à digérer , & assez nourrissante. Il peut passer pour un assez bon aliment.

POUPELIN, *Exile popanum*, pièce de four , pâtisserie délicate , faite avec du beurre , du lait & des œufs frais , paitrie avec de la fleur de farine ; on y mêle du sucre & de l'écorce de citron ; il en est d'un meilleur goût , mais il n'en est pas plus sain.

Manière de faire un poupelein.

Prenez un fromage à la crème bien égoutté & bien frais , du sel , trois œufs frais , blanc & jaune , & deux poignées de fleur de farine ; paitrissez bien le tout ensemble ; dressez votre poupelein de cette pâte , mettez de petits morceaux de beurre dessus , & le faites cuire au four dans une tourtière beurrée. Quand il est cuit de belle couleur , coupez-le par la moitié , ôtez-en le dedans ; rapez-y du sucre , piquez-le de lardons d'écorce de citron verd confite ; arrosez-le de beurre fondu ; passez la pelle rouge dessus & le recouvrez. Rapez du sucre dessus , glacez-le au four avec la pelle rouge , & servez chaudement.

Autre façon.

Faites bouillir une chopine d'eau , un quarteron de beurre , avec un peu de sel ; quand l'eau commence à bouillir , mettez-y de la farine ce qu'elle en peut boire ; faites-la sécher , & la changez de casserole ; quand elle est froide , délayez-y douze ou quatorze œufs , les uns après les autres ; mettez cette pâte sur du papier beurré dont les bords doivent être élevés de quatre doigts , & la faites cuire au four. Quand elle est cuite & bien montée , coupez-la par le milieu , ôtez-en toute la pâte qui n'est pas cuite , mettez y du beurre frais fondu partout en dedans & en dehors ; poudrez avec du sucre fin & de la fleur d'orange grillée & écrasée ; glacez tout le dehors avec la pelle rouge ;

arrangez dessus deux citrons confits , coupés par tranches , & servez chaudement.

POUPETON, *Cibus cum pluribus condimentis intritus* ; espèce de hachis qu'on fait tant en gras qu'en maigre.

Poupeton en gras.

Prenez de la cuisse de veau , moëlle de bœuf , lard blanchi , le tout bien haché avec champignons , ciboule , persil , mie de pain trempée dans de bon jus , & deux œufs cruds. Formez votre poupeton ; c'est-à-dire , garnissez une poupetonniere ou tourtiere de bardes de lard ; mettez votre hachis par-dessus , puis des pigeons ou des poulets passés aux roux auparavant : couvrez votre volaille du reste du hachis : couvrez aussi votre tourtiere de son couvercle , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand votre poupeton est cuit , renversez - le proprement dans un plat sans dessus dessous , & servez chaudement.

Autre façon de poupeton.

Faites un hachis de rouëlle de veau sans peaux & sans nerfs , lard & graisse de bœuf , persil , ciboules , champignons , sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez dans une casserole gros comme le poing de mie de pain avec de la crème ou du lait ; quand elle est bien écrasée , faites-la cuire sur le fourneau comme une crème ; mettez-y deux jaunes d'œufs crus. Quand elle est cuite laissez-la refroidir. Votre godiveau à demi haché , mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs cruds avec la crème de pain ; achevez de le hacher , & le pilez ensuite dans un mortier.

Garnissez le four d'une poupetonniere de bardes de lard , votre godiveau par - dessus que vous unirez avec la main trempée dans un œuf battu.

Passiez de petits pigeons dans une casserole

avec un peu de lard fondu , un bouquet , un oignon piqué de clous , crêtes , ris de veau , champignons & truffes par tranches , sel & poivre ; mouillez-les de jus & les laissez mitonner à petit feu ; le ragoût cuit & dégraissé , liez-le d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) Dans la saison , mettez-y des pointes d'asperges & des culs d'artichaux blanchis.

Votre ragoût étant froid , dressez les pigeons avec la garniture , peu de sauffe sur le godiveau dans la poupetonnière , couvrez-le du reste du godiveau ou hachis ; unissez le dessus & le frottez d'un œuf battu ; renversez les bardes de lard du tour de la poupetonnière dessus , & faites cuire au four ou bien avec un couvercle , feu dessus & dessous ; quand il est cuit & dégraissé , renversez-le sens dessus dessous dans un plat ; faites un trou au milieu , jetez-y un petit coulis clair de veau & de jambon. Garnissez si vous voulez de marinade de poulets & de pigeons au basilic , & servez chaudement pour Entrée.

Si vous voulez faire un poupeton de pigeons aux écrevisses , passez des pigeons aux écrevisses , comme on l'a dit dans plusieurs endroits , & les mettez dans le poupeton au lieu d'un autre ragoût ; le reste comme on l'a dit.

Les poupetons de cailles , perdreaux , tourterelles , ortolans , mauviettes & alouettes , filets de levraux , filets de lapins se font de la même manière que celui de pigeons ; toute la différence qu'il y a est dans le ragoût qu'on met dans le poupeton. On se sert toujours du même godiveau & on le dresse de la même manière.

Poupeton au sang.

Desossez deux nèvres & un lapin de leur chair ; faites un hachis avec un morceau de jambon ,
champignons

champignons, truffes vertes, persil, ciboule, poivre, sel, fines épices, tant soit peu de basilic, trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Tuez de petits pigeons, gardez-en le sang, mettez-y un peu de citron pour empêcher qu'il ne tourne; faites un ragoût de vos pigeons comme on l'a dit dans l'article précédent, & le liez d'un coulis de veau & de jambon; délayez deux jaunes d'œufs dans le sang des pigeons; achevez de lier ce ragoût avec la liaison du sang, & le laissez refroidir; mettez de très-petits lardons avec la chair du lièvre, & en faites comme de la pâte; garnissez une poupetonniere de bardes de lard, le fond & le bord du godiveau de lièvre, le ragoût de pigeons au sang, au fond; couvrez du même godiveau; le reste comme on l'a dit. Quand il est cuit, mettez y un peu d'essence de jambon; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de le faire;) Garnissez de tranches de jambon le tour du poupeton, du jus du ragoût de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Si vous ne voulez pas servir le poupeton au sang avec des pigeons, vous pouvez le servir avec des bécasses ou bécassines, ou avec toutes sortes de ragoûts de viande noire; & l'on peut ainsi le changer de telle manière que l'on veut.

Poupeton en maigre.

Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles, bien assaisonné, avec mie de pain & farine; le hachis fait, mettez-le dans une tourtiere avec beurre frais dessous & dessus, des soles en filets ou autres poissons passés au beurre; mettez au milieu de ce poupeton culs d'artichaux, champignons; couvrez avec ce qui reste de farce, & faites cuire comme les autres.

Autre poupeton en maigre.

Ecaillez deux ou trois carpes, ôtez-en les

peaux, desoffez-les, faites un hachis de la chair avec celle d'une anguille, des champignons, du persil & de la ciboule, sel, poivre, un peu de basilic & de muscade; pilez une douzaine de grains de coriandre dans un mortier, avec trois ou quatre clous de girofle; mettez-y ensuite votre hachis & le pilez; mettez-y du beurre à proportion; faites mitonner un peu de mie de pain sur un fourneau dans du lait ou dans de la crème; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Délayez le tout comme une crème; quand elle est liée, laissez-la refroidir, & la pilez avec le reste.

Faites un ragoût de laitances de carpes bien blanchies; (Voyez au mot *Laitance*, la manière de le faire,) votre ragoût fait, liez-le d'un coulis d'écrevisses; (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de le faire,) laissez refroidir le ragoût.

Frotez de beurre le fond d'une poupetonnière, étendez-y du papier: garnissez le fond & les bords de la poupetonnière de votre farce, bien unie, le ragoût de laitance au fond; couvrez-le poupeton du reste de la farce que vous unirez aussi avec un œuf battu; arrosez d'un peu de beurre fondu, & faites cuire au four ou sous un couvercle; renversez-le comme les autres sens dessus dessous; faites un trou au milieu, mettez-y un coulis d'écrevisses, & servez chaudement.

L'on fait des poupetons en maigre de toutes sortes de poissons, comme de filets de soles, de perches, de truites, d'anguilles, de turbot, de barbuës; la farce est toujours la même. Ce qui en fait la différence, c'est le ragoût qu'on y met, & qui porte le nom du poisson dont il est composé.

POUPIETTES, plat particulier qu'on fait avec des tranches de veau & bardes de lard, & une farce au milieu.

Manière de faire des poupiettes.

Prenez des bardes de lard, plus longues que larges, autant de tranches de veau que de bardes, bien battues; mettez chaque tranche sur une barde; mettez sur ces tranches ce que vous voudrez d'une farce faite avec chair de veau, moëlle de bœuf, lard & autres assaisonnemens, un peu d'ail; roulez-les ensuite bien ferme, passez au travers une petite brochette de fer, & les faites rôtir envelopées de papier; quand elles sont presque rôties, ôtez le papier, pannez-les & leur faites prendre couleur; elles peuvent vous servir pour un plat, ou pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir. On accommode aussi des poupiettes en ragoût, comme des fricandeaux.

On fait encore des poupiettes piquées & passées au roux avec quelques morceaux de truffes, morilles, & bon jus, ou un peu de coulis pour les bien nourrir.

POURPIER, *Postulaca*. Il y a deux espèces de pourpier, le sauvage & le domestique; ce dernier est le meilleur; l'un & l'autre poussent de grosses tiges rondes, luisantes, rougeâtres, pleines de suc, & des feuilles presque rondes fort épaisses & luisantes, d'un verd blanchâtre ou jaunâtre. Celles du pourpier sauvage sont plus petites, aussi-bien que les tiges, qui outre cela rampent par terre, au lieu que les feuilles du pourpier domestique sont droites; ils ont l'un & l'autre un goût visqueux qui tire un peu sur l'acide; aussi abondent-ils en acides; ce qui fait qu'ils ne conviennent point à ceux dont le sang a de la disposition à se coaguler. On mange les feuilles de cette plante en salades; elles sont rafraîchissantes.

Le pourpier convient assez dans les liaisons, chaudes de l'année aux jeunes gens, d'un tempé-

rament chaud & bilieux. Le suc phlegmatique du pourpier est propre à embarrasser les sels âcres des humeurs, & à calmer leur trop grand mouvement. Il se digère difficilement, & il excite des vents, parce que ce même suc est un peu grossier & visqueux.

On confit aussi le pourpier dans du vinaigre & du sel pour le conserver plus long-tems ; on en fait des salades, elles sont assez rafraîchissantes & excitent l'appétit.

Pourpier frit.

Prenez du pourpier dans son entier, lavez-le & le trempez dans une pâte faite avec un peu de farine, œufs battus, sel, poivre, vinaigre ; faites-le frire à petit feu, & servez garni de persil frit. Vous pouvez aussi ne le tremper que dans un œuf battu tout seul, très-peu de sel, le faire frire & le glacer ensuite avec du sucre & la pâte rouge.

Ragoût de côtes de Pourpier.

Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt, bien épluchées ; faites les cuire à demi dans une eau blanche ; quand elles sont blanchies, égouttez-les, & les mettez ensuite dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon (Voyez au mot *Jambon* la manière de le faire.) Faites - les mitonner à petit feu. Quand elles sont cuites, faites diminuer le coulis sur un fourneau ; mettez-y un peu de beurre manié dans peu de farine ; donnez au ragoût une petite pointe de vinaigre. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées en fricandeaux de veau, de poulets, de cuisses de dindon, de pigeons, de mouton, & autres Entrées qu'on veut servir au pourpier.

PRALINES. Nous avons dit au mot *Amande* la manière d'en faire. (Voyez cet article.) Voici celles qui restent.

Praline de violettes.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons, environ quatre onces ; faites cuire du sucre à soufflé ; ôtez-le de dessus le feu ; mêlez-y une demi livre d'amande à la praline & vos fleurs de violette ; remuez le tout ensemble, & le mettez sur des planches ou sur des ardoises pour sécher à l'éruve. Au lieu de fleurs de violette, vous pouvez en prendre le syrop que vous mêlez avec le sucre.

Praline de Roses.

Hachez vos feuilles de roses par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de violette.

Praline de Genêt.

Prenez des fleurs de genêt & faites de même qu'avec les fleurs de violette.

Praline d'orange.

Prenez une demi-livre de zests d'orange qui soient cuits à l'eau ; faites-les confire avec trois quarterons de sucre jusqu'à ce qu'il soit cuit à soufflé ; achevez vos zests comme les fleurs de violette.

Praline de citron.

Elle se fait de la même manière que la praline d'orange.

PRESURE, *Coagulum*. C'est un certain acide qu'on trouve dans l'estomac des veaux quand ils n'ont mangé que du lait, si on les tue avant que la digestion en soit faite. C'est de la presure qu'on se sert ordinairement pour faire cailler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRUNE, *Prunum*. Il seroit inutile & même ennuyeux de décrire toutes les différentes espèces de prunes ; il y en a de blanches, de vertes, de grises & de plusieurs autres couleurs, elles tirent aussi leurs différences de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, & des lieux

où elles naissent ; ainsi les unes sont grosses , petites ou médiocres ; les autres rondes , ovales ou oblongues ; quelques-unes sont douces , acides ou austères : enfin suivant les cantons d'où elles viennent , on les estime plus ou moins.

Les meilleures, chacune en son genre, sont celles qui sont bien mûres , qui ont une peau tendre & fine , qui sont douces , d'un goût agréable , qui ont été cueillies nouvellement & avant le lever du soleil.

Les prunes sont humectantes , rafraîchissantes , émollientes , laxatives ; elles appaisent la soif & donnent de l'appétit.

Les personnes qui ont un estomac de bile ; & qui digèrent difficilement doivent s'abstenir de l'usage des prunes , car elles débilitent & relâchent beaucoup : de plus elles produisent quantité d'humeurs grossières & phlégmatiques ; c'est pourquoi elles conviennent peu aux gens d'un âge décrépite , & qui abondent en pituite.

Les prunes contiennent peu d'huile , beaucoup de sel essentiel , & de phlegme ; elles sont bonnes en tems chaud aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin.

On fait avec plusieurs espèces de prunes des confitures fort agréables ; on met aussi les prunes sécher au four , principalement dans la Touraine & vers Bordeaux. Quand elles sont séchées on les appelle *Pruneaux*.

Compôte de prunes.

Choisissez les plus belles , piquez-les avec une épingle , & les jetez à mesure dans l'eau fraîche ; changez-les ensuite d'eau & les y faites blanchir dans un poëlon ; quand elles seront montées tirez-les & les remettez dans l'eau fraîche ; après cela faites-les bouillir sur le feu jusqu'à ce que vous les sentiez molletes ; puis

mettez-les au sucre clarifié, laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus : quand elles auront assez pris sucre, dressez-les dans des jattes. Si votre syrop n'est pas assez cuit, achevez-le à part & le versez ensuite sur votre fruit.

La mirabelle, le perdrigon, l'isle vert ou le saint julien, sont les prunes qu'on choisit pour faire des compôtes.

Prunes confites au liquide.

Choisissez des prunes impériales qui ne commencent qu'à meurir ; pelez-les & les mettez dans l'eau fraîche ; faites chauffer de l'eau, & quand elle commence à bouillir, mettez-y vos prunes ; laissez-les sur un petit feu jusqu'à ce qu'elles commencent à verdir ; ôtez-les alors & les laissez refroidir dans leur eau ; quand elles sont froides, mettez-les dans l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à soufflé, mettez-y vos prunes bien égouttées de leur eau ; faites-les bouillir à grand feu & les écumez ; ôtez-les ensuite de dessus le feu, & quand elles sont refroidies, remettez-les encore sur le feu ; faites-les bouillir jusqu'à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; tirez-les, & les dressez dans des pots que vous aurez soin de couvrir quand elles seront froides.

Toutes sortes de prunes se confisent de la même façon, excepté celles de damas rouge qu'il faut faire blanchir dans de l'eau bouillante, & tirer lorsqu'elles commencent à s'amollir. On les acheve comme les autres.

Il y en a qui au lieu de les peler les piquent d'une épingle afin qu'elles ne se déchirent point, & qu'elles prennent mieux le sucre.

Les meilleures prunes en confitures sont les impériales, les perdrigons, les mirabelles, l'isle vert, & quelques autres dont la chair est non-seulement d'un bon goût & sucrée ; mais encore

ferme, parce que celles qui sont trop molles sont sujettes à se mettre en marmelade, ce qui rend cette confiture fort désagréable.

Prune à mi-sucré.

Sur quatre livres de fruit, mettez deux livres de sucre; faites-le cuire à perlé; mettez-y vos prunes; faites un petit bouillon; ôtez les ensuite & les laissez jusqu'à ce qu'elles aient jetté leur eau: remettez-les ensuite sur le feu; faites-les bouillir jusqu'à perlé: laissez-les en cet état reposer jusqu'au lendemain, que vous les empoterez.

Prune au sec.

Vos prunes étant confites, comme on vient de le dire laissez-les passer une nuit à l'étuve dans leur syrop, avant de les tirer au sec. Le lendemain, faites-les égouter; dressez-les sur des ardoises ou tamis, & les laissez sécher.

Les prunes qu'on confit à mi-sucré & qu'on pele, doivent être poudrées de sucre quand on les fait sécher.

Marmelade de prunes.

Voyez au mot *Marmelade*, la méthode générale pour faire toutes sortes de marmelade, & vous y conformez.

Pâte de prunes.

Les meilleures qu'on emploie pour faire de la pâte, sont les mirabelles, l'ille-vert, les perdri-gons, & les mirobolans. Choisissez parmi celles-la celles que vous voudrez; ôtez-en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu jusqu'à ce qu'elles soient amollies; égouttez-les alors; passez-les fortement au tamis, pour en faire une marmelade.

Cette marmelade faite, prenez autant pesant de sucre que de fruit; faites-le cuire à cassé ou à la grande plume: incorporez-y votre marmelade

marmelade en remuant le tout avec une spatule & le laissez frémir sur le feu.

Prenez ensuite de cette pâte, & la dressez sur des ardoises ou dans des moules & les faites sécher à l'étuve avec bon feu. Le lendemain ou le soir même, retournez-les de l'autre côté sur les mêmes ardoises, & quand elles seront bien fermes, servez-les dans des boîtes garnies en dedans de papier blanc.

Tourte de prunes.

Otez-en la peau & les noyaux; foncez une abaisse de pâte feuilletée, arrangez-y les prunes avec quelques tranches d'écorce de citron verd confite, du sucre en poudre par-dessus; couvrez d'une abaisse de même pâte; dorez d'un œuf battu, & mettez cuire. Quand elle est cuite, glacez-la à l'ordinaire, dressez-la dans un plat & servez chaudement.

PPRUNEAUX. Les pruneaux sont des prunes de damas qu'on a fait sécher au four ou au soleil. Les brignoles ainsi appelées du nom de la ville d'où elles viennent, sont d'excellentes prunes de pardigoigne, par corruption, prunes de perdrigon, dont on a ôté le noyau, & qu'on a fait sécher au soleil pour les conserver.

Les meilleurs pruneaux, soit pour le goût, soit pour la santé, sont les pruneaux de Tours. Ils sont bons à l'estomac, ils lâchent le ventre, & tempèrent l'ardeur du sang. Comme ils ont une saveur assez douce par eux-mêmes, les personnes bilieuses doivent les éviter ou les mêler avec quelques pruneaux aigres. Les brignoles ont un goût sucré, un peu acide qui est très-agréable.

On fait ordinairement cuire les pruneaux avec du sucre; mais les brignoles n'en veulent presque point, tant elles sont sucrées d'elles-mêmes.

Elles lâchent moins le ventre que ne font les pruneaux : mais elles l'humectent & le rafraîchissent davantage. Elles font de plus fort nourrissantes , & selon la remarque de Simon Pauli , on les donne avec succès aux éthiques. Il faut alors couper les brignoles en morceaux & les faire bien cuire dans de l'eau.

PUITS D'AMOUR. Espèce de pâtisserie que l'on fait ainsi. Faites une pâte feuilletée très-fine , laissez-la reposer quelques heures. Coupez cette pâte avec un moule de fer-blanc ; mettez les morceaux les uns sur les autres , après les avoir mouillés avec le doroir. Pour le dernier , coupez une petite croix de Chevalier ; mettez-les ainsi cuire au four ; quand les puits d'amour sont cuits , remplissez-les de telles confitures que vous voudrez ; mettez la petite croix dessus ; glacez-les avec du sucre & servez.

PURE'E, *Pisorum cremor.* Espèce de jus ou de suc qu'on tire des pois pour faire du potage. Voyez au mot *Pois*.

Q.

QUARRELET, *Quadratus* , espèce de plie , ainsi appelée , parce qu'elle est presque carrée. Le quarrelet est parsemé de taches rougeâtres ou jaunâtres. Il a la chair blanche , mollassé , & aqueuse , peu convenable aux estomacs froids & pituiteux : mais on en corrige la mauvaise qualité en le faisant cuire dans le vin blanc , avec un peu de fines herbes & de sel. Il vaut mieux pêché dans la mer que dans l'eau douce. Comme il boit beaucoup de friture , il est difficile à digérer quand on le fait frire. Il est plus sain rôti , avec une sauce blanche.

Quarrelet en casserole.

Vos quarrelets habillés & essuyés frotez le fond d'une tourtiere de beurre frais ; assaisonnez de sel, poivre, basilic, persil haché, deux ou trois ciboules entières & un verre de vin blanc dessous : faites fondre du beurre & le jetez dessus, avec sel, poivre un peu de muscade : pannez-les de mie de pain bien fine : mettez les cuire au four ou sous un couvercle, feu dessus & dessous. Quand ils ont pris belle couleur, mettez un coulis d'écrevisses ou une sausse blanche au fond d'un plat ; arrangez les quarrelets dessus & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisses* & *Sausse*, la manière de faire le coulis d'écrevisses ou la sausse blanche.)

Quarrelets frits.

L'on sert aussi des quarrelets frits pour plat de rôti. Quand ils sont frits, on en peut servir avec un coulis roux & mettre un peu de moutarde dedans.

Quarrelets grillés

Coupez-leur la tête & le bout de la queue ; passez-les dans du beurre fondu, salez-les & les mettez sur le gril à petit feu ; retournez-les de tems en tems ; quand ils sont cuits jetez dessus une sausse à l'anchois, & servez chaudement.

Quarrelets au parmesan.

Prenez plusieurs quarrelets, ou un seul, s'il est gros, que vous couperez pour-lors en deux après l'avoir vuidé & lavé ; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, une chopine de vin blanc, gros poivre, peu de sel ; faites-le cuire à grand feu ; quand la sausse est presque réduite, mettez-en un peu dans un plat ; saupoudrez de parmesan rapé, le quarrelet dessus ; arrosez-le du reste de la sausse ; saupou-

drez de parmesan rapé ; faites glacer le quarrelet au four & quand il est de belle couleur servez.

Pour les autres apprêts du quarrelet, voyez l'article *Limande* ; il s'accorde & se sert de même.

QUARTIER. On sert des quartiers d'agneau, de veau & de mouton apprêtés de différentes manières. Voici les plus ordinaires.

Quartier d'agneau.

Le quartier de devant est plus délicat que celui de derriere : il se sert ordinairement rôti, pour un plat de rôti. On le sert aussi en fricandeau, & pour le bien glacer, on étend dessus avec une cuiller la glace qui est dans la casserole. On peut aussi le servir en fricandeau avec un ragoût d'épinars.

Quartier d'agneau en ragoût.

Coupez-le en quatre ; lardez-le de moyen lard ; donnez-lui un peu de couleur dans la casserole ; faites-le cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, un bouquet de fines herbes. Le ragoût cuit, mettez-y un coulis de veau & servez. (Voyez au mot *Veau*, la manière de faire ce coulis.)

Autre manière.

Faites rôti un quartier d'agneau à la broche. Quand il est cuit, pannez-le ; mettez au fond de votre plat un coulis de veau clair avec un anchois, un peu de ciboule, poivre concassé, sel & jus de citron. Faites chauffer un peu ce coulis, mettez le quartier d'agneau dessus & servez.

Quartier d'agneau à l'Angloise. Voyez au mot Agneau.

Quartier d'agneau aux épinars.

Prenez un quartier de derriere, desosse-le, levez-en la viande par filets ; passez-la sur le

feu avec un morceau de beurre , persil , ciboules , champignons hachés , une pointe d'ail. Hachez la viande & de la graisse de bœuf , & du lard blanchi. Pilez le tout ensemble , six jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le quartier d'agneau ; cousez-le & le faites cuire dans un bonne braise. Quand il est cuit servez-le avec un ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinars* , la manière de faire ce ragoût.)

Quartier d'agneau glacé.

Piquez un quartier de devant le plus que vous pourrez ; faites-le blanchir & le mettez ensuite dans de leau fraîche ; mettez-le après cela dans une casserole avec bon bouillon , un bouquet de fines herbes , trois clous , une tranche de jambon. Quand le quartier d'agneau est cuit , passez le bouillon avec un tamis ; faites-le réduire ensuite jusqu'à ce qu'il soit glacé ; servez vous-en pour glacer le quartier d'agneau.

Quartier d'agneau roulé à la farce.

Desossez-le & le faites cuire dans une braise comme le quartier aux épinars ; faites une tranche de jambon dans une casserole ; mettez-y de l'oseille , du cerfeuil & des laitues , le tout bien haché & bien égoutté ; ajoutez-y de bon beurre mouillé de bouillon , un peu de jus & de coulis ; assaisonnez de bon goût & servez avec le quartier d'agneau.

Quartier d'agneau roulé aux petits pois.

Farcissez-le comme on vient de le dire , & le faites cuire de même à la braise. Prenez un litron & demi de petits pois , passez-les & les mouillez moitié jus & moitié bouillon ; mettez-y un bouquet ; faites-les cuire ; liez-les d'un coulis , peu de sel , & servez avec le quartier d'agneau.

Le quartier de devant & de derriere cuit à

la broche, se met aussi en blanquette & à la Béchamel.

Quartier d'agneau à la Béchamel, voyez au mot Agneau.

Quartier de veau.

Les quartiers de veau s'apprêtent aussi & se servent de plusieurs manières. Voici les principales.

Quartier de veau à la broche.

Prenez un quartier de veau qui soit bien blanc ; piquez-en le côté du rognon de menu lard, & bardez le côté du cuison ; mettez-le ensuite à la broche envelopé de feuilles de papier ; arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit, débardez-le ; pannez ce qui n'est point piqué ; faites - lui prendre couleur ; dressez-le dans un plat avec un jus de veau dessous, & servez garni d'une marinade de poulets ou bien de poularde à la tartare, par quartiers.

Quartier de veau mariné.

Faites refaire le quartier de veau ; piquez-le de gros lard bien assaisonné ; mettez-le dans un plat ou casserole ronde, avec sel, poivre, tranches de citron, tranches d'oignons, ciboules entières, feuilles de laurier & du vinaigre à proportion. Laissez-le mariner trois ou quatre heures ; faites-le cuire ensuite à la broche envelopé de tranches de jambon & de bardes de lard, & couvert de feuilles de papier ; mettez la marinade dans la lèche-frite avec une livre de beurre, & pendant qu'il cuit, arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit, ôtez les bardes ; pannez-le ; quand il a pris belle couleur, dressez-le dans un plat, une essence de jambon dessus & servez chaudement pour une grosse Entrée, garni de côtelettes de veau frites ou bien de côtelettes de veau en fricandeaux.

Quartier de veau à la crème , un puits dans la fesse.

Faites revenir un quartier de veau dans trois pintes de lait , une demi-livre de beurre manié dans de la farine , sel , poivre , clous ; faites un peu lier la marinade sur le feu , & quand elle est refroidie , mettez-y le quartier de veau & l'y laissez au moins douze heures ; ôtez-le ensuite , & après l'avoir bien essuyé , faites un grand trou dans la fesse en ôtant de la viande , de façon que vous puissiez le boucher du même morceau sans qu'il y paroisse ; mettez-y un petit ragoût froid de pigeonneaux , ris de veau , crêtes , petits œufs ; bouchez du même morceau de veau ; mettez partout des bardes de lard & couvrez de feuilles de papier ; faites le cuire à la broche , & quand il est cuit pannez-le ; Qu'il soit de belle couleur & servez dessous une sausse piquante. (Voyez au mot *Sausse* , la manière de faire la sausse piquante.)

Quartier de veau farci à la broche.

Prenez un quartier de veau bien blanc , mettez-le sur une table , retournez-le du côté du rognon , fendez-le du côté de l'os du cuison , étendez-en la chair & la peau ; faites une farce de blanc de volaille cuite à la broche avec persil & ciboule hachée , quelques champignons , une tetine de veau blanchie , un peu de lard , sel , poivre , fines épices , quelques jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème , le tout haché ensemble & pilé dans un mortier ; mettez cette farce sur le quartier de veau que vous avez étendu , mettez-y aussi un petit ragoût de pigeons ou autres choses semblables ; couvrez le ragoût de la même farce ; repliez le quartier de veau , de façon que le ragoût & la farce soient bien en-

fermés ; cousez ensuite le quartier & le faites refaire ; piquez le bout du rognon de menu lard , bardez ce qui n'est point piqué , mettez parmi un peu de fines herbes ; faites-le cuire à la broche envelopé de papier , & en cuisant arrosez-le de tems en tems. Quand il est cuit , ôtez les bardes , pannez-le , dressez-le dans un plat , faites un trou au milieu du cuison ; mettez-y un ragoût de moufférons , ou bien un ragoût de truffes vertes. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.) Piquez-le autour de hatelettes de ris de veau , ou de foies gras ; garnissez - le de pigeons au basilic , ou bien d'oreilles de veau farcies frites , & servez chaudement pour une grosse Entrée.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne.

Desossez un quartier de derriere à la réserve du manche ; ôtez-en la moitié de la viande & la passez sur le feu avec persil , ciboules , champignons , une pointe d'ail ; hachez le tout ; hachez & pilez de la graisse de bœuf & du lard blanchi ; mettez le tout ensemble avec sel & poivre , six jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le quartier de mouton , cousez-le , & le faites cuire dans une bonne braise. Quand il est cuit , essuyez-le de sa graisse , & le servez avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot Sausse, l'article, Sausse à l'Italienne.)

Quartier de mouton farci d'un salpicon.

Farcissez le quartier de mouton sur la fesse d'un salpicon ou hachis fait avec la viande que vous en tirez , comme à l'aloïau farci , ou sous le mot salpicon. Pannez-le ensuite & le mettez au four pour le colorer , & servez chaudement pour Entrée.

QUEUE, Cauda. On apprête de différentes

façons les queuës de bœuf, les queuës de mouton, les queuës de veau & d'agneau.

Queuë de bœuf en hochepot.

Coupez-la par morceaux, faites-la blanchir & cuire avec de bon bouillon, un bouquet garni, peu de sel; faites cuire pendant cinq heures; à moitié de la cuisson mettez-y oignons, carotes, panais, navets, des choux, le tout blanchi; le tout étant cuit & dégraissé, arrangez les légumes avec la viande dans une terrine; dégraissez la sausse où la viande a cuite, mettez-y un peu de coulis, faites-la réduire sur le feu, si elle est trop longue; passez-la au tamis, & servez avec la viande & les légumes.

Queuë de bœuf à la braise avec différentes sausses.

Vous pouvez aussi servir la queuë de bœuf sans légumes avec différentes sausses; mais il faut qu'elle soit cuite à la braise comme la langue de bœuf. (Voyez cet article au mot *Langue*.)

Queuë de bœuf grillée avec une rémolade.

Coupez-la en quatre & la faites cuire dans une braise avec bouillon, racines, oignons, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier. Quand elle est cuite & refroidie, trempez-la dans des œufs battus; pannez-la, trempez-la dans la graisse, repandez-la; faites-la griller de belle couleur; mettez dans une casserole, persil, ciboule, une pointe d'ail, capres, anchois, le tout haché très-fin: mettez-y de la moutarde, sel & gros poivre: délayez le tout avec de l'huile & du vinaigre: que la sausse soit d'un bon goût, & la servez dans une saussière; la queuë de bœuf à part.

Terrine de queuës de bœuf aux marons.

Faites les blanchir dans l'eau bouillante, coupez-en les deux bouts, faites-en des paquets

plus ou moins gros, suivant le nombre des queuës que vous avez ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf battues ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes , un oignon coupé par tranches , ciboules entières , persil haché ; mettez les paquets de queuës dans la marmite , même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de tranches de bœuf & de veau , de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle , faites cuire feu dessus & dessous.

Pelez des marons ; mettez-les dans une tourtière , couvrez-la de son couvercle ; faites-les cuire feu dessus & dessous , en les remuant de tems en tems. Quand ils sont cuits , ôtez-en la peau , nettoyez-les proprement & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de le faire.) Laissez-les mitonner à petit feu.

Les queuës de bœuf étant cuites , tirez-les , ôtez les ficeles ; quand elles sont égouttées , dressez-les dans une terrine , le ragoût de marons par-dessus , & servez chaudement.

Terrine de queuës de bœuf aux navets.

Faites cuire des queuës de bœuf à la braise comme les précédentes ; ratifiez des navets , tournez-les en façon d'olives ou les coupez en dés ; mettez du lard fondu dans une casserole ; quand il est chaud , mettez-y vos navets farinés ; remuez-les toujours sur le fourneau jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur ; retirez-les ensuite & les mettez égoutter ; quand ils sont égouttés , mettez-les mitonner à petit feu dans une casserole avec un coulis clair de veau & de jambon. Quand les queuës de bœuf sont cuites , mettez-les égoutter , dressez-les dans une ter-

fine ; jettez - y le ragoût de navets , & servez chaudement.

La terrine de queue's de mouton aux navets se fait de la même manière que la précédente.

Terrines de queue's de bœuf aux concombres.

Faites-les cuire à la braise comme on l'a dit ; quand elles sont cuites dressez - les dans une terrine avec un ragoût de concombres ; (voyez au mot *Concombre* , la manière de faire ce ragoût ,) & servez chaudement.

L'on fait des terrines de queue's de mouton aux concombres de la même manière que la précédente.

Terrine de queue's de bœuf aux lentilles.

Coupez-les par morceaux ; faites-les blanchir avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la coëne ; ficelez-le , & le faites cuire dans une braise comme on l'a dit avec les queue's de bœuf. Faites cuire un demi litron de lentilles avec du bouillon ; faites suer une tranche de veau & de jambon ; quand elles commencent à s'attacher , mouillez avec du bouillon ; quand les lentilles sont cuites , passez-les à l'étamine avec l'essence de veau & de jambon ; que votre coulis soit assaisonné de bon goût ; tirez les queue's de bœuf de la braise ; dégraissez-les ; dressez-les dans une terrine , le petit lard par-dessus , le coulis de lentilles après , & servez chaudement.

Queue's de mouton à la sainte Menchould.

Mettez au fond d'une marmite bardes de lard , tranches de jambon & d'oignon ; rangez dessus vos queue's de mouton , & les couvrez de tranches de veau & bardes de lard ; assaisonnez de fines herbes & fines épices ; mettez votre marmite dans le four ou sur la braise ; quand les queue's sont cuites , pannez - les , faites - les

griller , & les servez avec une émoulade composée d'anchois , de capres hachées , de persil & de ciboules hachées à part. Passez cela avec de bon jus , une goutte d'huile , une gousse d'ail , bon assaisonnement. Mettez cette sausse dans un plat , arrangez les queue's dessus , & servez chaudement.

Cette même sausse sert pour plusieurs volailles froides que l'on panne & que l'on passe sur le gril , & pour plusieurs autres choses.

Queue's de mouton frites.

Cuites à la braise comme on l'a dit, égouttez-les , trempez-les dans un œuf battu , pannez-les d'une mie de pain bien fine ; faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux , & servez chaudement avec persil frit pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Queue's de mouton farcies frites.

Faites-les cuire à la braise , & après les avoir dégraissées enveloppez-les d'une farce légère telle que vous jugerez à propos ; trempez-les ensuite dans des œufs battus , pannez-les & les faites frire dans du saint-doux. Quand elles ont pris belle couleur servez chaudement avec persil frit , comme les précédentes.

Queue's de mouton au basilic.

Faites-les blanchir & cuire ensuite dans une bonne braise ; quand elles sont refroidies enveloppez-les d'une farce faite avec de la volaille cuite , graisse de bœuf , lard blanchi , persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail & du basilic ; le tout haché très-fin , de la mie de pain trempée dans de la crème , & des jaunes d'œufs pour liaison. Quand elles sont farcies , pannez-les de mie de pain ; faites-les frire de belle couleur , & servez garnies de persil frit.

Queue's de mouton à l'échalotte.

Cuites à la braise & refroidies , trempez-les

dans de l'œuf battu , pannez-les ensuite ; trempez-les dans de la graisse ; repannez-les encore & les faites griller de belle couleur ; faites suer une tranche de jambon ; mouillez-la de bouillon & d'un peu de coulis ; faites-la bouillir une heure ; passez-la au tamis , mettez dedans de l'échalote hachée , & servez les queue's chaudement avec cette sausse.

Queue's de mouton grillées avec une sausse au Jambon.

Faites-les blanchir & cuire dans bonne braise ; quand elles sont refroidies , trempez-les dans des œufs battus ; pannez-les , trempez-les ensuite dans de la graisse ; repannez-les , & les faites griller à petit feu de belle couleur ; faites suer une tranche de jambon que vous mouillez de bon bouillon , & de deux cuillerées de coulis clair ; faites bouillir une heure ; passez cette sausse au tamis , & servez chaudement avec les queue's de mouton.

Queue's de mouton au parmesan.

Foncez une casserole de tranches de veau battues & de bardes de lard ; rangez vos queue's de mouton dessus ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; couvrez dessus comme dessous ; couvrez la casserole de son couvercle , & faites cuire doucement , feu dessus & dessous ; quand elles sont cuites , mettez-les mitonner dans une essence de jambon , & les y laissez refroidir ; rangez-les ensuite dans un plat , rappez dessus du parmesan ; faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière & servez chaudement pour Entrée.

Queue's de mouton à l'oseille.

Faites-les blanchir & cuire avec bon bouillon , la moitié d'un citron coupé en tranches , sel , poivre , un gros bouquet ; lavez de l'oseille & un peu de laitue , & les hachez ; passez-les en-

suite dans une casserole avec une tranche de jambon, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, ail, clous de girofle; mouillez avec un peu de réduction, de bon bouillon, deux cuillerées de coulis; faites cuire le ragoût & le dégraissez; quand il est cuit, ôtez le bouquet & la tranche de jambon; dressez le ragoût dans un plat, les queues dessus, & servez chaudement.

Terrine de queues de mouton & de petit lard, aux choux.

Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf & de veau battues; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, ciboules entières, persil haché, carote & panais; faites des paquets de queues de mouton blanchies; ficelez-les & les arrangez dans la marmite, ficelez de même les choux blanchis, & les arrangez avec les queues; mettez-y de petites tranches de lard tenant à la coëne bien nettoiyé; assaisonnez dessus comme dessous, couvrez de tranches de bœuf & de veau, & de bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, & faites cuire feu dessus & dessous. (Vous pouvez ajouter une perdrix & un morceau de jambon.) Quand le tout est cuit, dressez les queues dans la terrine, des choux en filets, entre deux, avec des tranches de petit lard; jetez dans la terrine une essence de jambon, & servez chaudement.

Terrine de queues de mouton aux marons. Voyez ci-devant terrine de queues de bœuf aux marons.

Terrine de queues de mouton aux navets; elle se fait comme la terrine de queues de bœuf aux navets. Voyez ci-devant cet article.

Terrine de queues de mouton aux concombres. Voyez la terrine de queues de bœuf aux

concombrès ; elle se fait de la même manière.

Queuës de veau en hochepot.

Les queuës de veau se mettent en hochepot comme la queuë de bœuf , avec cette différence pourtant qu'il faut mettre les légumes en même tems que les queuës , parce que le veau n'est pas difficile à cuire.

Queuës de veau à la braïse.

On fait aussi cuire les queuës de veau à la braïse , & on les sert avec différens ragoûts de légumes. On trouvera sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.

Queuës de veau à la sainte Menehould.

On les fait aussi cuire à la sainte Menehould de la même manière que les queuës de mouton. Voyez ci-devant cet article ; on les met sur le gril , & on les sert de même.

Queuës de veau à la Tartare.

Après les avoir bien échaudées & blanchies ; faites les cuire dans une bonne braïse avec bouillon , racines , oignons , un bouquet de persil , ciboule , ail , clous de girofle , un poisson d'eau-de-vie , sel & poivre ; quand elles sont cuites , tirez-les de la braïse , & les laissez refroidir ; trempez-les dans de l'huile ; pannez les de mie de pain ; faites-les griller de belle couleur , & servez avec une rémolade dans une sauffière. (Voyez au mot *Rémolade* , la manière de faire cette sauffe.)

Queuës de veau glacées.

Echaudez-les , piquez-les , & les faites cuire comme des fricandeaux ; quand elles sont cuites , glacez-les , & servez avec des épinars dessous , ou autre légume , ou bien avec une petite sauffe à votre fantaisie.

Hatereau de queuës de veau.

Echaudez-les , & les faites cuire dans une demi-braïse ; levez-en ensuite la peau sans l'écor-

cher; coupez-en des morceaux larges de deux doigts & longs de trois pouces; étendez dessus un peu de farce de volaille ou autre; roulez-les ensuite. Quand ils sont froids, pressez-y le jus de deux citrons pour les mariner; essuyez-les bien, sautez-les dans de bon beurre ou lard fondu où il y aura deux jaunes d'œufs, du sel & de fines herbes; pannez-les; mettez chaque hatereau sur une rôtie de pain, faites prendre couleur au four, & servez avec une sauce légère pour Hors-d'œuvre. On peut aussi les tremper dans une pâte à bière, & les faire frire.

Queuës d'agneau aux petits oignons au parmesan.

Vos queuës échaudées & blanchies; faites-les cuire dans une braise blanche; mettez-les dans une casserole envelopées de bardes de lard avec un citron coupé par tranches, bon bouillon, un bouquet, sel, poivre, & faites cuire à petit feu. Faites blanchir & cuire ensuite dans du bouillon de petits oignons blancs; mettez dans une casserole un peu de réduction, un demi verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis; faites bouillir le tout ensemble; quand la sauce est à moitié réduite, mettez-y les oignons; après quelques bouillons ôtez-les de dessus le feu.

Mettez dans un plat un peu de sauce, des oignons, du parmesan rapé par-dessus, arrangez-y les queuës d'agneau & les petits oignons entremêlés, le reste de la sauce par-dessus; couvrez de parmesan rapé; faites glacer de belle couleur, & servez chaudement.

Queuës d'agneau & ailerons au gratin.

Faites cuire des queuës d'agneau & des ailerons de poularde dans une braise blanche; faites une farce de foies gras pour faire un gratin; mettez-la sur un plat; arrangez-y les queuës, & les ailerons entremêlés avec de petits oignons,

& des truffes pour remplir les intervalles. Le gratin attaché, égouttez-en la graisse, une essence claire par-dessus, & servez chaudement.

On les apprête encore de la même manière que les queues de mouton frites, farcies & frites.

Queues de cochon de différentes façons.

On les accommode comme les autres; après les avoir bien échaudées ou brûlées; faites-les blanchir & cuire dans une bonne braise; quand elles sont cuites pannez-les & les faites griller, & les servez dans une sausse à l'Espagnole ou à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse*, la manière de faire ces Sausse.) Ou bien faites-les frire & les servez comme les autres.

Quintessence.

Mettez dans une casserole trois ou quatre livres de veau, selon la qualité de bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignon, zests de carotes & panais, oignon piqué d'un clou de girofle, & un poulet coupé en quatre. (Vous pouvez pourtant vous passer du poulet, & ajouter quelques champignons, gouffes d'ail ou autres ingrédients.) Ajoutez-y un peu de bouillon; la casserole bien couverte, faites suer d'abord sur un feu un peu vif, & ensuite sur des cendres chaudes; mettez-y du feu de tems en tems; quand le tout est prêt à s'attacher, mouillez avec du bouillon cordial, & faites cuire doucement; que le tout soit moëlleux & ait beaucoup de corps sans être salé.



R

R A B L E, *Lumbus*, c'est la partie qui est vers les reins entre le train de devant & celui de derriere du lièvre. On dit aussi un rable de lapin. C'est la partie la plus délicate & celle qu'on sert par préférence.

R A C I N E, *Radix*. Les racines comme on le sçait, sont les organes par lesquels les plantes tirent leur nourriture ; mais ces organes ne fournissent pas tellement le suc aux plantes, qu'ils s'en partagent aussi eux-mêmes, & que quelquefois ils n'en retiennent la partie la plus succulente, ce qui fait qu'il y a des racines si exquisés, comme sont la plupart de celles que nous mangeons. Pour mieux connaître les qualités des racines, il est nécessaire d'examiner la nature des suc's qu'elles tirent de la terre & qu'elles reçoivent de la plante.

Les suc's que la racine reçoit de la terre sont encore brutes & imparfaits ; mais elle en reçoit aussi de la plante qui ont toute la perfection nécessaire. Le suc que la terre fournit aux plantes, reçoit sa première coction dans la racine ; l'air subtil avec lequel il se mêle le fait fermenter dans des vésicules qui sont comme autant de petits estomacs où il est retenu, jusqu'à ce qu'il ait acquis assez de subtilité pour s'insinuer dans les fibres du collet de la racine. Ce suc ainsi préparé passe dans le tronc & dans les branches où il se travaille & se digère de plus en plus. Il est porté de-là dans des feuilles qui achevent de le perfectionner, & qui le rendent propre à nourrir tout le corps du végétal ; car il ne faut pas croire que les feuilles ne servent que d'ornement à la plante. Ce sont

des tissus de fibres de trachées, de vésicules, & d'autres sortes de vaisseaux, où la sève se distribue dans une infinité de routes, & présentant ainsi plus de surfaces à l'air, se ranime de nouveau & achève de se cuire pour la nourriture de la plante. Cette sève après avoir reçu sa dernière coction dans les feuilles, rentre dans le corps de la plante & descend jusqu'aux racines où elle se mêle avec le nouveau suc qui vient d'être puisé de la terre. Puis remontant par les mêmes routes qui l'ont déjà conduit, elle suit un mouvement de circulation assez semblable à celui du sang des animaux.

Ainsi tout ce qui est dans le corps de la racine n'est pas imparfait, & si d'un côté cette racine contient des sucs à demi digérés, elle se partage d'un autre côté de ce qu'il y a de plus fin & de plus travaillé dans toute la plante; en sorte que ce mélange de sucs, dont les uns sont extrêmement affinés, & les autres plus grossiers, doit faire la bonté de la racine, qui se trouve par-là d'une substance moyenne entre le volatil & le fixe.

On trouvera sous les articles particuliers les propriétés de chaque espèce de racines.

RAGOUT, *Condimentum*. On fait des ragoûts de plusieurs sortes, suivant les différentes choses que l'on y met. On trouvera sous les articles particuliers, la manière de faire les différens ragoûts.

Les alimens les plus simples & les plus faciles à aprêter sont préférables à tous les autres, parce qu'ils sont plus légers, plus faciles à digérer, & qu'ils produisent des humeurs plus tempérées. Ceux que l'on accommode de mille manières différentes, en y prodiguant les épices

& les assaisonnemens pour en relever le goût, sont pernicioeux pour la santé, parce qu'ils excitent chez nous des fermentations violentes qui corrompent nos humeurs, qui font perdre aux parties solides du corps leur vertu de ressort, & enfin qui détruisent les principes de la vie. Aussi voyons-nous ceux qui ne connoissent point cette pernicioeuse délicatesse; & qui se contentent des mets les plus simples, jouir d'une santé beaucoup plus parfaite que ceux dont les tables sont les plus délicates & les mieux servies.

RAIE. *Raca*; c'est un poisson cartilagineux fort plat & fort large, d'une apparence hideuse, qui a la bouche pointuë, luisante & garnie de dents fort dures, la queue longue & ronde, armée de trois rangs de pointes; quelquefois le dos hérissé de pointes blanches, avec des figures d'étoiles.

On pêche à marseille une espèce de raie appelée raie bouclée, qui est beaucoup plus petite; mais meilleure que les autres. La raie se nourrit de petits poissons, & habite dans les lieux fangeux & bourbeux de la mer, proche des rivages.

La raie contient des suc's visqueux, qui la rendent difficile à digérer; mais Elle nourrit beaucoup & produit un aliment solide & durable, parce que ces mêmes suc's s'attachent aux vésicules des fibres, de manière qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement.

La raie pour produire de bons effets & pour être plus agréable au goût, ne doit point être trop fraîche; il faut qu'elle ait été gardée un certain tems, pendant lequel il s'y soit excité une petite fermentation, laquelle ait insensiblement détruit & atténué quelques matières lentes & visqueuses qui rendoient sa chair dure & coriasse; c'est pourquoi nous mangeons à Paris la raie

meilleure que ceux qui sont voisins de la mer , parce qu'elle a eu plus de tems pour se mortifier pendant le voyage.

On sale la raie en quelques endroits , & on la fait sécher au soleil , & à la fumée. On la bat même fortement pour la faire sécher plus vite , & quand elle est bien sèche , on la garde long-tems sans qu'elle se gâte. On la transporte en cet état en différens endroits ; mais c'est un fort mauvais aliment.

Il y a une grosse espèce de raie qu'on appelle *Ange* , qui est encore plus dure & plus coriace que la raie ordinaire.

La raie se mange ordinairement apprêtée des deux manières suivantes , ou au beurre roux , après avoir été cuite auparavant dans le vin blanc , ou marinée avec du vinaigre bien assaisonné , & puis frite , soit dans du beurre affiné , soit dans de l'huile d'olive ; ces deux sortes d'appréts conviennent peu à la santé ; mais le dernier est le moins malsaisant , parce que le beurre ou l'huile qui y entre ont moins éprouvé la force du feu. Voyez l'article *Friture*.

Raie en ragoût.

Lavez-la bien , faites-la cuire ensuite dans une casserole avec verjus , sel , poivre , oignon piqué de clous de girofle ; quand elle est cuite , laissez-la prendre sel dans son bouillon , lavez-en ensuite la peau , & la servez avec une sausse rousse , un filet de vinaigre , & persil passé dans le beurre.

Raie à différentes Sausses.

Faites cuire votre raie dans de l'eau avec ciboule , sel & vinaigre ; épluchez-la ensuite , & la servez si vous voulez à la sausse robert. Passez un oignon coupé en petits dés avec du beurre , une pincée de farine ; quand il a pris couleur mettez-y un verre de vin blanc , un peu de

bouillon maigre ; dégraissez la sausse , mettez-y sel & poivre ; quand l'oignon est cuit , mettez-y de la moutarde , & servez cette sausse avec la raie :

Ou bien mettez votre raie dans un plat avec vinaigre , sel & poivre ; faites-lui faire quelques bouillons , mettez par - dessus du beurre avec persil frit :

Ou bien écrasez le foie de la raie , mettez-le dans une casserole avec persil , ciboule hachée , une pointe d'ail , sel , poivre , une pincée de farine , quelques capres hachées , un filet de vinaigre , un morceau de beurre , une cuillerée d'eau ; faites lier la sausse sur le feu , & servez avec la raie.

Raie à la sausse aux capres.

Otez l'amer du foie , l'avez-la & la faites cuire avec de l'eau , ciboules , sel & poivre ; il ne faut qu'un quart d'heure pour la cuire ; épluchez-la quand elle est cuite ; mettez-la chauffer dans un plat avec un peu de bouillon de sa cuisson ; faites une sausse avec capres fines , un anchois haché , sel , poivre , une pincée de farine , un peu d'eau , deux ciboules entières. Faites lier la sausse sur le feu , ôtez-en la ciboule , & servez cette sausse sur la raie.

Raie frite.

Enlevez-en la peau , coupez-la en morceaux comme des filets , sans en ôter les arêtes ; mettez-les mariner avec sel , poivre , clous de girofle , ail , oignons coupés en tranches , persil , ciboule , un morceau de beurre manié de farine , vinaigre , fines herbes ; faites un peu tiédir la marinade pour que le beurre fonde ; laissez-y les filets de raie mariner pendant trois ou quatre heures ; retirez-les ensuite , & après les avoir essuyés farinez-les , faites-les frire de belle couleur , & servez avec persil frit.

Autre façon.

Vuidez votre raie , coupez-la par la moitié ; faites-la blanchir dans l'eau bouillante , ôtez-en la peau & les boucles , & la laissez refroidir ; farinez-la ensuite & la faites frire dans du beurre affiné ; quand elle est frite , mettez-la égoutter ; faites une sausse rousse ; faites fondre du beurre dans une casserole ; mettez-y une pincée de farine ; quand elle est rousse mettez-y de la ciboule & du persil hachés ; mouillez de jus d'oignons ou de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel & poivre , & laissez mitonner à petit feu ; vuidez-y la casserole où est la raie , laissez-la mitonner un moment , jetez-y quelques capres hachées.

La raie frite & mitonnée dans la sausse rousse , dressez-la dans un plat ; allongez la sausse d'un peu de coulis d'écrevisses , un ragoût d'écrevisses , ou de laitances , ou de moules par-dessus , & servez chaudement. (Voyez aux mots *Ecrevisse* , *Laitance* , & *Moule* , la manière de faire ces ragoûts.)

Raie à la sainte Menehould.

Faites une sainte Menehould ; prenez un demi-setier de lait ; mettez dedans sel , poivre , un morceau de beurre manié de farine , deux oignons en tranches , une racine , un bouquet , clous de girofle , une pointe d'ail , une feuille de laurier ; mettez cette sainte Menehould sur le feu & la tournez jusqu'à ce qu'elle bouille ; coupez votre raie en filets ; faites-les cuire dans cette sainte Menehould à très-petit feu ; quand ils sont cuits , tirez-les , trempez-les dans leur bouillon , & les pannez ; trempez-les encore dans du beurre ; repannez-les , faites-les griller , & les servez avec une rémolade dans la saussière. (Voyez au mot *Rémolade* , la manière de la faire.)

La raie appelée *Ange*, se sert communément à la sausse rousse.

RAIFORT. Voyez au mot *Rave*.

RAISIN, *Uva*. Ce fruit est trop connu pour en faire la description ; les grappes varient par la couleur, la grosseur & le goût. Il résulte de ces différences une multitude innombrable d'especes qui se multiplie tous les jours.

Le raisin est, selon Galien, le premier de tous les fruits de l'Automne, le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point, & celui dont le suc est le moins malfaisant lorsqu'il est parfaitement mûr.

Tous les raisins non secs agitent le ventre & enflent l'estomac ; c'est pourquoi on les proscriit dans les fièvres ; mais lorsqu'il y a quelque tems qu'ils ont été cueillis & pendus, ils sont innocens ; ils font du bien à l'estomac, ils réparent l'appétit, ils soulagent dans les langueurs, & relâchent le ventre ; mais il y a beaucoup de différence à faire entre eux. Les doux sont nourrissans, engraisent, gonflent l'estomac, & provoquent les selles ; les autres au contraire nourrissent peu & resserrent. *J. Bauhin*.

Les raisins séchés au soleil, dont les plus gros sont ceux de Damas, & les plus petits ceux de Corinthe sont bienfaisans dans la toux : ils facilitent l'expectoration du phlegme, & relâchent le ventre, sont amis de l'estomac, des poudrons & du foie.

Le raisin, dit, *M. Lemery*, avant de parvenir à cette parfaite maturité dans laquelle il est si agréable au goût passe par des états bien différens ; car d'abord la fermentation de ce fruit ne faisant que commencer ; il paroît âpre & slip-tique, parce que ses principes actifs & principalement les sels sont engagés, & comme enchaînés par des parties terrestres, & ne peuvent que

racier

racler désagréablement les nerfs de la langue. Le raisin est plus astringent en cet état qu'en tout autre, à cause des parties terrestres jointes & unies avec ses acides, comme on vient de le dire.

Quand la fermentation est devenue un peu plus forte, les sels se dégagent insensiblement des gâines qui les retenoit, & qui fixoit auparavant. C'est alors que n'étant plus si étroitement avec des parties terrestres, ils peuvent communiquer à la langue une bonne partie de leur acidité. Le raisin dans cet état n'est plus si astringent qu'il l'étoit, quoiqu'il le soit encore, non seulement par rapport aux acides qu'il contient ; mais encore parce que ces mêmes acides n'ont pas été tout-à-fait dégagés des principes terrestres.

Enfin la fermentation continuant de plus en plus à atténuer & à élever les principes du raisin, fait que ses parties huileuses qui étoient auparavant fixées par la terre, prennent le dessus, & s'unissant étroitement avec les sels, leur ôte une partie de leur activité & de leur force, & ne leur en laisse que pour chatouiller par la plus subtile de leur pointe les fébriles nerveuses de la langue. Le raisin a pour-lors un goût sucré & agréable, & est dans sa parfaite maturité.

Les principes de ce fruit subissent encore plusieurs autres altérations, quand après avoir exprimé le raisin on le laisse fermenter de nouveau pour faire le vin. Consultez l'article *Vin*.

Le raisin mur, d'astringent qu'il étoit auparavant, devient laxatif, & émollient, parce qu'il contient pour-lors plus de parties aqueuses & que ses principes huileux n'étant plus retenus par d'autres principes grossiers, sont aussi plus en état de relâcher les fibres de l'estomac & des

intestins , & de délayer les excréments qui y sont contenus.

Le raisin mur est pectoral , & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques , propres à adoucir les sels âcres qui picotoient la poitrine , à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de réparation.

Les petits renards engraisent considérablement en automne , dans les lieux où il y a des vignobles , & leur chair est dans cette saison tendre , délicate & bonne à manger : mais on a observé que quand les vendanges sont faites , & que ces petits animaux ne trouvent plus de raisin , ils deviennent maigres , & leur chair perd le bon goût qu'elle avoit auparavant. Il y a encore plusieurs autres animaux qui engraisent dans le tems du raisin , ce qui prouve que ce fruit nourrit beaucoup.

Le raisin contient un phlegme visqueux , qui fermentant , & se rarefiant dans l'estomac & dans les intestins , excite des vents & des coliques : c'est pourquoi on doit user sobrement de ce fruit.

On confit le raisin verd & le verjus pour le rendre plus agréable & pour le conserver plus long-tems. Cette confiture est rafraîchissante & humectante.

On fait encore avec le suc du verjus , l'eau & le sucre , une boisson rafraîchissante , dont on se sert dans les grandes chaleurs.

Voici les espèces de raisins dont on fait le plus d'usage.

Raisin Précocé. C'est un raisin noir plus curieux que bon ; il n'est estimé que parce qu'il est hâtif.

Morillon noir ordinaire. Il est doux & sucré , excellent à manger. Il fait le meilleur vin. On

L'appelle Pineau en Bourgogne & à Orléans, Auverna.

Morillon blanc, il est très-bon à manger & merveilleux pour faire du vin.

Malvoisi, espèce de muscat d'une bonne qualité. Il ne mûrit guère dans ces pays-ci.

Raisin de Corinthe; raisin délicieux & sucré. Il a le grain fort menu, pressé, la grappe longue & sans pépin.

Corinthe violet; il est très-bon.

L'Acicoutat, ou raisin d'Autriche, raisin noir; dont la feuille est découpée comme celle du persil.

Chasselat, ou Bar-sur-aube; gros raisin fort excellent, soit à manger, soit à garder longtemps, à sécher, ou à faire du vin.

Chasselas noir. Il a les mêmes qualités que l'autre. Il est plus rare.

Muscat blanc. Il a la grappe longue, grosse; pressée de grains. Il est bon à manger, à faire des confitures, ou du ratafiat & à sécher au four ou au soleil. Voyez au mot *Muscat*.

Muscat noir; gros raisin fort pressé de grains; il n'est pas si bon que le blanc.

Jennetin ou muscat d'Orléans; raisin blanc fort sucré & semblable au Mélier.

Damas, excellent raisin, il a la grappe grosse & longue, le grain gros & long. Il n'a qu'un pépin.

Parmi tous ces raisins, il y en a qu'on fait sécher au four, d'autres qu'on confit, comme le muscat, & le Bourdelais, qui est le verjus confit. Voyez *Verjus*. On fait aussi du ratafiat de muscat. Voyez *Ratafiat*.

• Muscat confit. Choisissez du muscat un peu verdelet; ôtez-en la peau & les pépins; faites cuire le sucre à perlé; mettez-y votre muscat;

couvrez-le bien; laissez-le un peu bouillir, & ensuite refroidir; remettez-le sur le feu, jusqu'à ce que le syrop soit cuit à perlé; empotez-le après cela & le couvrez quand il sera froid.

On peut confire le muscat sans en ôter la peau.

Pour les confitures du verjus, voyez au mot *Verjus*.

Les raisins séchés au four ou au soleil sont plus sains. Cette préparation les dépouille de la plus grande partie de leur phlegme & corrige l'acide qu'ils contiennent; ce qui les rend plus nourrissant & leur donne en même tems une qualité adoucissante, très-propre pour remédier aux âcretés de la poitrine & pour amollir le ventre; mais ils se tournent aisément en bile, & les personnes sujettes à avoir la bouche amère, les doivent éviter. Il faut prendre garde en les mangeant d'en écraser les pepins, à moins que ce ne soit sur la fin du repas, ou qu'on n'ait le ventre trop libre; car comme ces pepins contiennent un suc très-astringent, ils peuvent quelquefois trop resserrer l'orifice inférieur de l'estomac.

Ceux qui ont l'estomac foible se trouvent bien de mâcher après le repas deux ou trois grains de raisin sec avec les pepins; cela contribue à la coction des alimens.

Il y a des raisins secs de plusieurs espèces qui nous viennent de différens pays.

Les muscats se tirent principalement de Frontignan en Languedoc; il faut choisir les grappes les plus grosses & dont les grains soient bien nourris.

Les picardans nous viennent du Languedoc & de la Provence; ils sont petits, mais assez gras; ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes dans des caisses.

Les jubis ou raisins aux jubis , autrement *raisins de caisse* , nous sont envoyés de Provence , particulièrement de Beaucaire , d'Oriol , & des environs de ces lieux. On les cueille en grappes , on les trempe dans une lessive de barille , & après les avoir fait sécher au Soleil , on les met dans des caisses. Ces raisins sont d'un goût sucré & délicat ; il faut les choisir nouveaux & prendre les plus belles grappes.

Les raisins fols ou sorts , *raisins au Soleil* , ou raisins d'arq , nous viennent d'Espagne ; ils sont d'une couleur tirant sur le violet ; ils sont égrainés , & très-agréables au goût.

Les raisins d'Espagne, proprement dits, sont de petits raisins un peu plus gros & moins secs que les raisins de Corinthe ; on nous les apporte égrainés ; on les substitue quelquefois aux raisins de Corinthe ; mais il ne faut pas s'y laisser tromper.

Les raisins de Corinthe ont le grain petit, sec, de couleur blanche, noir, ou rouge : ils nous viennent de plusieurs Isles de l'Archipel, mais particulièrement de l'Isthme de Corinthe ; on les vend en grain ; il faut les choisir petits, nouveaux & en grosse masse ; ils se conservent pendant plusieurs années quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air. Ils entrent dans plusieurs ragoûts ; on les substitue quelquefois, en Médecine, aux raisins de Damas.

Les raisins de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie ; ils ont le grain extrêmement gros aussi-bien que les grappes ; on dit qu'on en cueille dans le pays qui pèsent jusqu'à vingt & vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & aplatis dans des bustes qui sont des boîtes de sapin à demi-rondes. Ils sont fort en usage dans les ptisannes pectorales ,

où on les emploie comme les dattes, les jujubes & les autres fruits bérchiques ; il faut les choisir nouveaux & bien nourris. Les véritables raisins de Damas ont un goût fade & désagréable.

Les raisins de Calabre sont un peu gras , mais d'un très-bon goût ; on les apporte en grappes enfilées d'une petite ficelle ou corde , comme des mousserons ou des morilles.

RAISIN DE CORINTHE, *Uva Corintiacha*. L'arbrisseau qui porte le fruit appelé raisin de Corinthe, sorte de groseille , est un peu plus gros que celui qu'on appelle simplement groseillier ; il a de grandes feuilles & des piquans en dehors ; son fruit vient en grappes de couleur rouge.

Les raisins de Corinthe sont de deux sortes , rouges & blancs , & sont l'un & l'autre sûrs , qualité qui leur vient du sel acide dont ils abondent qui est dissous dans une suffisante quantité de phlegme. Ce sel acide les rend rafraîchissans , & propres à apaiser la chaleur de la bile & des autres humeurs ; ils resserrent tant soit peu l'estomac.

On fait de ce fruit de bonnes confitures , & une boisson avec de l'eau & du sucre , qu'on appelle vin de Corinthe, fort bonne pour rafraîchir & humecter le corps , pendant les chaleurs de l'Eté.

On en fait aussi une gelée fort agréable au goût , rafraîchissante & humectante , aussi bonne en alimens qu'en remède ; mêlée avec de l'eau on en fait une boisson salutaire dans la fièvre.

RAISINE, *Defrutum* ; préparation de raisin qu'on fait avec du vin doux dans le tems de la vendange. Voici la manière de faire cette espèce de confiture.

Prenez de beaux raisins bien murs , laissez-les

un peu reposer , puis exprimez-en le jus entre vos mains ; ôtez-en les grappes , mettez le reste dans un chaudron sur le feu ; laissez-l'y bouillir doucement ; ôtez l'écume , & remuez de tems en tems avec l'écumoire.

A mesure qu'il s'épaissit diminuez le feu , & lorsque le tout est réduit au tiers , passez-le dans une étamine en pressant tout le marc ; cela fait , remettez-le sur le feu pour achever de cuire , & ne cessez point de remuer ; votre raisiné étant cuit , empotez-le dans des pots de grais.

RALE , *Ostygometra* ; oiseau de la grosseur d'un pigeon , qui a le bec long & le cou ; il y a des rales noirs & des rales rouges , ou de genet & des rales d'eau. Ceux-ci ont les jambes longues , l'ergot petit , le corps grêle ; leur ventre est blanchâtre , leur queue petite , leur bec long & tant soit peu recourbé. Les rales de genet sont un peu plus gros que ceux d'eau ; ils sont d'un rouge roussâtre , ils ont les ailes de différentes couleurs ; ils vivent de semences de genet. On fert les rales comme les canards.

RAMEQUINS , espèce de pâtisserie. Faites une pâte à la royale avec un demi verre d'eau , un petit morceau de beurre , & un peu de sel ; faites bouillir cette eau dans une casserole ; quand elle commence à bouillir , mettez-y de la farine , & remuez toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'elle se détache ; ôtez-la ensuite de dessus le feu. Pilez un peu de persil dans un mortier ; mettez y ensuite votre pâte avec un fromage bien nettoyé , Angelo , Marole , ou autre , pourvu qu'il soit bien gras ; pilez bien le tout ensemble , avec quatre ou cinq œufs frais blanc & jaune , & un peu de poivre ; le tout bien pilé , foncez des moules à petits pâtés d'un feuilletage bien mince. (Voyez au mot *Pâté* , la manière de le faire.) Dressez-y ensuite la pâte

des ramequins comme de petits choux ; faites-les cuire au four ou sous un couvercle ; quand les ramequins sont cuits , servez-les pour un plat d'entremêts ou pour garniture.

RAMIER , *Palumbes* ; pigeon sauvage qui se perche sur les arbres. Voyez au mot *Pigeon* , la manière de les apprêter.

RATAFIAT , liqueur composée d'eau-de-vie , de jus de cerises , groseilles , &c. assaisonnée de sucre & autres ingrédients. On fait du ratafiat de plusieurs sortes , rouge & blanc.

Pour faire du ratafiat.

Concassez cent noyaux d'abricots , l'amande & le bois ensemble dans un mortier de marbre , & mettez le tout dans une bouteille avec deux pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau , une livre de sucre , dix grains de poivre blanc , huit ou dix clous de girofle , & un bâton de canelle long deux fois comme le doigt ; après cela bouchez bien la bouteille , exposez-la pendant quinze jours ou trois semaines au Soleil , & passez ensuite le tout par la chauffe.

Ratafiat rouge.

Prenez de belles cerises bien mures ; vous pouvez aussi y mêler des merises , des framboises , des groseilles , un tiers ou un quart de ces derniers fruits , sur deux tiers ou trois quarts de cerises ; écrasez bien le tout ensemble , pressez-le , & le passez au tamis. Sur deux pintes de ce jus , mettez une pinte d'eau-de-vie , & sur chaque pinte de liqueur cinq ou six onces de sucre , un demi gros de canelle , trois ou quatre clous de girofle , quatre ou cinq grains de poivre blanc ; le tout concassé , mettez le tout infuser dans un vaisseau de terre ou de grais bien bouché. Quand il est suffisamment infusé , passez-le à la chauffe , & le ferrez dans des bouteilles.

Si vous n'y voulez que des cerises , mettez-

y toujours la même dose. Il y a des gens qui font des ratafiats de chaque fruit en particulier, & ce doit toujours être la même chose à l'égard des ingrédients.

Si l'on veut donner à ce ratafiat le goût de noyaux, on prend 4 ou cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots bien pilés, on concasse le tout ensemble, on le mêle avec le ratafiat, selon que les cruches sont grandes; cela fait & lorsque cette liqueur en a pris le goût, on la passe par la chauffe.

Ratafiat blanc, autrement dit eau de noiaux.

Sur une cruche de douze pintes d'eau-de-vie, mettez infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau, un gros de canelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, quatre pintes d'eau bouillie; après qu'elle est refroidie, ne mêlez cette eau que lorsque vous voudrez passer l'infusion à la chauffe; votre liqueur passée, renfermez-la dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafiat d'abricots.

Mettez infuser dans de l'eau-de-vie des abricots coupés par morceaux, pendant deux jours; passez ensuite la liqueur à la chauffe, mettez-y les ingrédients dont on a parlé, en observant d'y mettre les doses convenables.

Autre façon.

Faites bouillir les abricots avec du vin blanc que vous tirerez après au clair; mettez-y de bonne eau-de-vie, pinte pour pinte, & sur chaque pinte un quarteron de sucre avec de la canelle, du clou, du macis, & les amandes des abricots; laissez infuser le tout pendant huit ou dix jours; passez de nouveau cette liqueur à la

chauffe & la servez dans des bouteilles.

Ratafiat de muscat.

Choisissez du muscat qui soit bien mur ; exprimez-en le jus , ajoutez-y égale dose d'eau-de-vie ; mettez le tout dans une cruche , & un quarteron de sucre par pinte de liqueur , de la canelle , du macis , deux ou trois grains de poivre long ; laissez infuser le tout pendant deux ou trois jours , après lesquels vous passerez votre ratafiat à la chauffe , puis vous le mettez dans des bouteilles.

Si votre muscat n'a pas assez de parfum , comme il arrive assez ordinairement dans les années pluvieuses & surtout dans les climats tempérés , vous pourrez y ajouter un grain de musc.

Voyez au mot *liqueur* les propriétés de ces différens ratafiats.

Excellent Ratafiat pour la colique.

Prenez une poignée de fenouil verd , un demi litron de grains de genièvre nouveaux , bien mûrs & bien nourris , pour deux sols de coriandre , pour deux sols de grains d'ani verd , une petite côte d'angélique franche ; pilez le tout excepté le fenouil , dans un mortier de marbre , & mettez ensuite infuser avec le fenouil , pendant trois jours , dans une bouteille de verre ou dans quelque vaisseau de terre vernissé & bien bouché , où vous aurez mis une pinte d'eau-de-vie ; passez ensuite la liqueur dans un linge bien net , avec une légère expression , & y ayant ajouté environ un quarteron de sucre fin écrasé , laissez-la reposer pendant trois autres jours , ayant soin de remuer souvent la bouteille pour empêcher que le sucre ne s'attache au fond ; après cette seconde infusion passez la liqueur à la chauffe , ou par une toile serrée pour la tirer au clair ; votre ratafiat étant alors bien épuré

vous le conserverez dans des bouteilles bien bouchées pour vous en servir au besoin.

Si vous voulez faire deux pintes de ce ratafiat, doublez la dose de chaque ingrédient, de sucre & de l'eau-de-vie; si l'on en veut faire davantage, on augmentera à proportion.

Ce ratafiat est propre pour faciliter la digestion & pour chasser les vents; il fortifie l'estomac & apaise les douleurs de la colique. On en peut prendre tous les jours une cuillerée avant le dîner.

Si l'on est tourmenté de la colique, on peut prendre jusqu'à quatre cuillerées de ce ratafiat & même davantage suivant l'âge & la force du tempérament. On en prendra la même dose pour les indigestions surtout pour celles qui proviennent de crudité.

On peut user de ce ratafiat en santé comme en maladie sans craindre aucun mauvais effet; le seul qu'il pourroit produire, ce seroit d'échauffer si l'on en prenoit à jeun par excès; mais on peut prévenir cet inconvénient en prenant un peu de bouillon un quart - d'heure après.

RATON, espèce de pâtisserie que l'on fait ainsi. Faites une pâte bien liée & molette avec un litron de farine fine, un quarteron de beurre frais, demi-once de sel & demi-setier d'eau tiède; mettez cette pâte sur du papier beurré, formez-en de petites abaisses rondes dont vous releverez les bords, remplissez-les d'une farce que vous ferez ainsi. Mettez du lait sur le feu dans un poëlon avec des œufs dont on casse d'abord la moitié, & tandis que le lait chauffe on le délaye avec une partie de la farine, comme si c'étoit pour faire de la bouillie, en mêlant un peu de lait.

La farine étant bien délayée, mettez-y le res-

^{te} des œufs l'un après l'autre; le tout étant bien incorporé, versez-le dans le lait; tournez bien avec la cuiller, faites cuire à petit feu clair en remuant toujours; mêlez du beurre frais dans cette farce, & quand elle est cuite, garnissez-en le raton: il faut pour une livre & demie pesant de lait, quatre œufs, un demi litron de fleur de farine, & un quarteron de beurre. Quand les ratons sont faits, on les cuit au four.

Autre façon de Ratons plus délicats.

Délayez trois ou quatre cuillerées de farine ou ritz dans du lait, de façon que cela forme comme une espèce de bouillie; ajoutez-y un macaron ou massepain avec une cuillerée d'amandes, le tout pilé menu; faites fondre dans une tourtière gros comme un œuf de beurre frais, & quand il est un peu roux versez-y la crème; laissez cuire doucement votre raton sur un feu médiocre, sans le couvrir, & lorsqu'il aura pris couleur & qu'il sera suffisamment risolé d'un côté, tournez-le de l'autre; quand il est cuit partout, dressez-le dans un plat, poudrez-le de sucre & le servez chaudement.

Ratons de moutons.

Coupez des noix de mouton par tranches que vous applatissez; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboule, pointe d'ail, peu de tout, un verre d'huile, un jus de citron; laissez-les mariner ainsi, pendant deux heures; étendez ensuite vos noix une à une, couvrez-les d'une petite farce de volaille, roulez-les les uns après les autres & les embrochez dans une hatelette; mettez une barde de lard de chaque côté pour empêcher la farce de sortir; attachez-les à une broche, & en cuisant arrosez-les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc; quand elles sont cuites, dressez-les dans un plat; mettez dans le

dégoût dont vous les avez arrosées un peu de jus & de coulis ; dégraissez-le , & servez dessus vos ratons , ou bien avec une sausse à l'Italienne. (Voyez au mot *Sausse* la manière de le faire.)

Vous pouvez aussi les piquer de menu lard & les faire cuire de même , ou bien comme des fricandeaux , & tirer leur glace pour mettre dessus.

On fait de la même façon des ratons de veau & de bœuf , pourvu que les viandes soient bien mortifiées.

RAVE , plante dont on distingue plusieurs espèces. La première retient le nom de rave , & s'appelle en latin *Rapa* ou *Rapuno*.

La seconde est nommée grand *Raisfort*, en latin *Raphanus rusticanus* ; la troisième est appelée *Raisfort* , ou petit *Raisfort* , en latin *Raphanus*. C'est celle qu'on mange communément à Paris.

Les feuilles qui sortent de la racine de la première espèce de rave sont oblongues, découpées profondément, vuides au toucher, de couleur verte brune, & couchées par terre; sa tige s'élève du milieu de ses feuilles & croît à la hauteur d'un homme ; ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix , de couleur jaune ; ses semences sont rondes , rougeâtres , enfermées dans des siliques; sa racine est ronde, charnue & fort grosse, blanche en dehors , quelque fois noirâtre.

On distingue une autre sorte de cette première espèce qui ne diffère de celle que nous venons de décrire qu'en ce que sa racine est oblongue & qu'elle est plus délicate au goût.

La rave cuite dans du bouillon de chair, nourrit, enfle, engendre des ventosités, rend la chair humide & molle, & l'usage n'en est pas bon pour la santé.

Grand Raifort.

Ses feuilles sont grandes, longues, larges ; d'un beau verd ; sa tige est cannelée creuse, haute d'environ un pied & demi ; ses fleurs sont à quatre feuilles, blanches & disposées en croix ; ses semences sont renfermées dans de petits fruits presque ronds, qui succèdent aux fleurs ; sa racine est blanche, grosse, rampante, d'un goût âcre & brulant : c'est ; dit M. de Tournefort, une espèce de cochléaria.

Le grand raifort est apéritif, détorsif & résolatif ; il est peu d'usage parmi les alimens ; il est d'un goût âcre & brulant, & toute substance âcre produit dans le sang une effervescence nuisible en lui communiquant son âcreté ; on doit donc s'en interdire l'usage ; les pauvres gens du Limousin en font plusieurs sortes de mets bouillis, & à l'huile, après les avoir fait tremper dans l'eau & coupé par rouelle pour en ôter la plus grande force.

Raifort.

Le raifort communément appelé Rave à Paris a la feuille grande, rude au toucher, découpée profondément & d'une couleur verte ; ses tiges qui se levent du milieu des feuilles croissent à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds ; elles sont rondes & rameuses, ses fleurs sont à quatre feuilles purpurines, disposées en croix ; ses semences sont rouges, d'un goût âcre, presque rondes ; elles sont contenues dans des fruits formés en manière de cornes qui succèdent aux fleurs ; sa racine est longue, charnue, blanche en dedans, blanche ou rouge en dehors ; sa grosseur est différente suivant les différens pays, les différentes terres, & les différentes saisons ; on donne le nom de rave à la racine aussi-bien qu'à la plante.

C'est principalement au Printems que les ra-

ves sont bonnes à manger lorsqu'elles ont la chair tendre, succulente & facile à rompre ; on les ratisse & on les mange avec du sel ; elles sont apéritives, détensives, & incisives ; mais quand les chaleurs viennent, les raves sont un peu trop piquantes.

RE'GIME, *Salubris victus ratio*. Dans le cours ordinaire de la vie, voici dit Hypocrate, le meilleur régime que l'on puisse observer.

En hiver il faut manger beaucoup & boire peu, la boisson doit être de vin pur, & l'aliment, des viandes rôties & du pain. On ne mangera que très-peu, ou point du tout d'herbes dans cette saison.

Pendant le Printems on boira un peu davantage, & peu à peu du vin plus tempéré ; on se nourrira de viandes plus succulentes, & en moindre quantité : on doit faire usage du bouilli ; on s'accoutumera peu à peu à l'usage des herbes.

L'été, on boira beaucoup, & du vin fort trempé ; toutes les viandes bouillies sont les plus convenables.

En Automne, on commencera à augmenter sa nourriture ; on mangera des viandes plus sèches, on boira moins, & du vin moins trempé.

Ceux qui sont gras, qui ont les chairs molles, qui sont rouges & vermeils, doivent user la plus grande partie de l'année de viandes fort sèches, parce qu'ils sont d'un tempérament fort humide ; ceux qui sont maigre, secs & déliés, doivent observer la plupart du tems, un régime humide, parce qu'ils sont d'un tempérament sec.

Les jeunes gens doivent se nourrir de viandes plus molles & plus humides, parce que cet âge est sec & que les corps sont encore nerveux & solides.

Les vieillards observeront la plupart du tems un régime sec , parce qu'à cet âge les corps sont humides , mous & froids.

Régime pour les malades.

Le régime pour les malades doit être proportionné à l'état où ils se trouvent , & réglé selon leurs facultés ; ceux qui ont des maladies considérables doivent s'abstenir d'une nourriture trop succulente & trop solide ; ils doivent au contraire faire diete , se nourrir de bouillons un peu clairs , & user d'une boisson convenable à la nature de la maladie ; dans celles qui sont causées par un excès de chaleur , les malades doivent prendre un bouillon ou demi bouillon de trois heures en trois heures. Ces bouillons seront faits avec la tranche de bœuf, le veau & la volaille , & bien dégraissés.

On ne donne point de bouillons aux malades , dans le commencement ni dans le redoublement de la fièvre ; mais seulement quelques cuillerées de gelée de viande , de blanc manger ou de corne de cerf, avec force ptisane ou eau de poulet.

Dans toutes sortes de fièvre on donne des bouillons un peu clairs au commencement ; mais sur la fin & lorsque le malade est plus foible , on les donne plus forts ; après la guérison on lui donnera pendant quelques jours des bouillons succulents & ensuite de bons potages auxquels on peut ajouter les oignons & les herbes de la saison. Il est bon d'ajouter un cœur de veau coupé par tranches dans les bouillons afin de rendre le sang plus coulant & plus spiritueux.

Dans le flux de ventre on fait les bouillons avec la tranche de bœuf, le bout saigneux de mouton, la volaille & le ritz , & on les fait plus

ou moins forts suivant la grandeur de la maladie, & l'état où se trouve le malade.

Régime pour les convalescens.

Ceux qui commencent à se rétablir déjeûneront avec une croûte au pot, ou avec un œuf & quelques mouillettes; à diner un bon potage simple ou garni d'un peu de ritz ou de deux ou trois petits oignons bien cuits, avec une cuisse de poularde bouillie, ou rôtie; à goûter une marmelade, ou une compôte de fruits bien faite, & qui soit douce sans être trop sucrée, ou de la gelée de pommes, ou même quelques confitures. On peut aussi leur donner une rôtie trempée, premièrement dans l'eau avec du sucre, y ajoutant le quart ou le tiers de bon vin de Bourgogne; ils peuvent aussi manger un biscuit à la Reine trempé dans du vin; à souper un potage, ou une aile de poulet rôti, pour dessert une pomme cuite au feu avec du sucre, ou bien un peu de compôte, de marmelade ou de confitures liquides.

Les convalescens peuvent boire du vin à tous les repas, pour se fortifier l'estomac, mais ce vin doit être bien mur, & trempé de beaucoup d'eau.

Régime pour les convalescens épuisés par la maladie.

On les fortifiera avec des bouillons plus succulens, avec des consommés & des restaurans faits au bain-marie avec la vieille perdrix, le vieux coq, le cœur de veau ou de mouton & le jus d'éclanche. On mêlera quelques cuillerées de ces restaurans dans les bouillons, & on leur en donnera quelques cuillerées pures, au lieu de gelée, entre les bouillons.

Si les convalescens sont dégoutés de bouillons, au lieu de restaurans qu'on y mêle vous y pourrez délayer quelques morceaux d'une pâte dou-

voici la composition. Prenez une perdrix ou une poularde, ou bien une éclanche, piquez-la de quelques clous de girofle & la faites rôtir à la broche. Quand elle est cuite & refroidie ôtez-en la graisse & les peaux, coupez-la par petits morceaux & les pilez dans un mortier, en y versant de tems en tems un peu de bouillon pour faire une pâte fine, que vous conserverez dans un pot de fayance, ou de terre vernissée.

Régime en gras pour les personnes en santé.

Les personnes qui se portent bien & qui sont entre deux âges, & ceux qui sont beaucoup d'exercices de corps doivent manger à proportion & se nourrir d'alimens solides, parce que ces sortes de personnes digèrent facilement & font beaucoup de dissipation : mais les vieillards qui sont ordinairement foibles, & les personnes qui s'appliquent à l'étude, ou qui sont occupées seulement aux exercices de l'esprit, ne doivent manger qu'avec beaucoup de modération, & ne se nourrir que de viandes légères.

La nourriture la plus simple & la moins variée est la meilleure. Les mets composés & les ragoûts sont pernicioeux à la santé. L'expérience fait voir qu'ils sont de dure digestion, & qu'en excitant l'appétit, ils donnent occasion à se charger l'estomac ; ce qui produit un mauvais chile & un sang qui n'est nullement propre à réparer les parties de la substance qui se sont dissipées, parce que la digestion ne se fait qu'imparfaitement, ou ne se fait point du tout : ainsi l'estomac aussi-bien que les intestins se remplissent d'humeurs crues qui causent des rapports aigres & bilieux, des flatuosités, des maux de cœur, des vomissemens & autres accidens fâcheux.

Il faut faire attention à la boisson dont on use

pendant le repas & hors du repas choisissant toujours le vin le plus mur, le plus velouté, & le moins fameux, l'eau la plus légère & la plus pure. Il faut s'abstenir ou n'user que rarement de vin de liqueur, & des liqueurs trop vives & trop spiritueuses, & sur tout n'en faire jamais d'excès. Voyez au mot *Liqueur*, les funestes effets que l'usage fréquent ou immodéré de ces sortes de boissons peut produire.

A l'égard du thé, du café & du chocolat, on peut dire en général que la santé est souvent altérée par l'usage fréquent qu'on en fait. Voyez sous les articles particuliers les différens effets que ces sortes de boissons peuvent produire relativement aux différens âges & aux différens tempéramens. On ne sçauroit établir de règle générale pour l'usage qu'on en fait. Chacun doit consulter son état, son tempérament, & se régler sur sa propre expérience.

Régime en maigre, pour les personnes en santé.

Les personnes qui sont maigre choisiront les alimens les plus sains, & auront soin de les faire apprêter & assaisonner comme il faut; sans cette précaution les meilleurs pourroient être fort nuisibles à la santé.

Les potages les plus sains sont ceux qui sont faits à l'eau avec une purée claire de lentilles; on y ajoute les herbes de la saison, & fort peu de beurre, mais bien frais. On peut ajouter à la purée les panais, les carotes & autres racines salutaires. La citrouille & le potiron rendent le potage maigre sain & rafraîchissant.

On peut faire une bisque en maigre avec les cuisses de grenouilles, les écrevisses, & les moules. Les potages de ce dernier coquillage sont fort sains, surtout pour les tempéramens chauds & bilieux.

Les potages au lait sont fort en usage les

jours maigres ; on peut les rendre plus forts en y ajoutant un morceau d'excellent beurre , & plus relevés en y jettant une pincée de sel & de poivre , ou de muscade , avec quelques amandes amères , ou à leur défaut une ou deux feuilles de laurier cerise , ou laurier d'Espagne. L'eau de fleur d'orange leur donne aussi un goût très-agréable.

Si le lait de vache étoit trop lourd pour certaines personnes qui ont l'estomac foible & délicat , il faudroit le couper avec le tiers ou moitié d'eau pour le rendre plus léger & plus coulant ; mais s'il étoit absolument contraire , il faudroit lui substituer le lait d'amandes.

Le pain qu'on met dans les bouillons maigres doit être de pur froment & d'une pâte ferme , parce que s'il avoit beaucoup de levure , comme le pain mollet , il pourroit causer des aigreurs dans l'estomac & une fermentation qui produiroit un mauvais chile.

Il faut préférer les poissons des Rivières , des Canaux , & des Viviers dont le fond est sablonneux , à ceux qui se nourrissent dans les Etangs , & dans les eaux dormantes & bourbeuses. Les poissons d'eau douce les plus sains & les plus estimés sont les perches , les truites , les brochets , les carpes , les lottes , les aloses , les saumons , l'éturgeon , les barbetes & les écrevisses.

La meilleure manière d'apprêter le poisson est de le faire rôtir sur le gril , & le servir avec une sauce blanche. Si on fait bouillir le poisson à l'eau on peut y ajouter le sel , le poivre , le persil & l'oignon avec le beurre frais. On n'est jamais incommodé de manger le poisson sec après qu'il a été bien cuit ; ceux qui aiment le haut goût y peuvent ajouter le suc de citron ou de bigarade.

Pour rendre le poisson rôti moins sec & d'un goût plus agréable, il faut couvrir le gril d'une feuille de papier graissée d'un peu d'huile ou de beurre frais, sans mettre de feu dessous; on étendra le poisson sur le gril, on le couvrira d'un couvercle de tourtière de tôle, ou de cuivre qu'on chargera de braise ardente ou de charbons allumés; quand le poisson sera assez cuit d'un côté, on le tournera de l'autre, à la manière ordinaire.

Les poissons de mer les plus estimés & les plus sains sont la sole, la vive, le rouget, l'éperlan, la limande, le turbot, la barbuë, le merlan, la raie, le maquereau, la sardine fraîche, le harang frais, & la moruë fraîche; de tous ces poissons les meilleurs sont la sole, le rouget & le turbot; il faut choisir tous ces poissons frais, & de moyenne grandeur. Le ton est un poisson fort nourrissant; mais difficile à digérer.

L'anguille de Mer & de Rivière, la lamproie, la macreuse, tous les poissons salés ou marinés sont contraires à la santé, à moins qu'on ne les fasse bien dessaler, & qu'on ne les apprête avec beaucoup d'attention; & avec tout cela, ils sont encore ou mal sains, ou au moins peu nourrissants.

Les huîtres & les chevrettes ou faïcoques fraîches sont bonnes & salutaires; les écrevisses de Mer sont nuisibles.

Le beurre frais peut convenir le matin à déjeuner ou à dîner après la soupe; mais il faut s'en abstenir le soir, parce qu'il est lourd & qu'il pourroit causer une indigestion.

Les cardons, les cardes de poirée, les épinars, la chicorée blanche & autres semblables herbes peuvent être fort utiles; mais il faut les manger autant que l'on peut à la sauce

blanche, en y mettant toujours un peu de muscade avec les autres assaisonnemens marqués dans les apprêts de ces sortes d'alimens.

Le ritz, la bouillie faite avec la fleur de farine séchée au four, le gruau fournissent une nourriture salulaire.

Il faut s'abstenir autant que l'on peut des pois, des fèves, des haricots, & de toutes les espèces de choux, parce que ces alimens sont très-flattueux, indigestes & propres à former des humeurs. On doit aussi s'abstenir d'artichaux crus, de raves & salades, à cause de leur crudité, ou du moins en user sobrement. On peut faire usage de salade de céleri, de pissenlis & de chicorée sauvage, & d'oignons cuits sous la cendre, avec de l'huile, un peu de poivre, concafé, & très-peu de vinaigre.

On mangera au dessert de quelques compôtes, confitures sèches ou liquides, marmelades, ni trop aigres, ni trop sucrées, quelque crème cuite, un peu de biscuit, quelques fruits secs, mais en petite quantité.

On boira à ses repas de bon vin vieux, bien mur & bien moëlleux, qu'on trempera de bonne eau; à la fin du repas, un peu de vin d'Espagne ou d'Alicante, un peu de ratafiat bien doux, ou un peu de fraštatoire qui est du vin mêlé d'une pincée de canelle réduite en poudre, ou de noix de muscade rapée.

Entre les repas on pourra user d'une ptisanne faite avec de la racine d'aunée ou avec la graine de genievre, ou de coriande.

Si malgré ce régime il se forme encore des aigreurs & des crudités dans l'estomac des personnes pituiteuses & phlegmatiques, elles avaleront à dîner dans les premières cuillerées de soupe cinq ou six grains de poivre blanc, sans être écrasés; ce secours facilitera la digestion

sans causer aucune chaleur extraordinaire.

Régime pour les enfans.

Aux enfans nouvellement sevrés on ne doit donner que des alimens simples , doux humectans , faciles à digérer , & qui aient quelque analogie avec le lait dont ils ont été premièrement nourris ; tels sont la bouillie , les bouillons & les potages. A leurs quatre repas on leur donne alternativement de la bouillie & du potage ; il ne faut pas leur donner des bouillons trop souvent , de peur que trop de boisson ne relâche les fibres de l'estomac & ne leur cause quelqu'enflure ou le cours de ventre.

A mesure qu'ils croissent & qu'ils avancent en âge on peut varier & augmenter leur nourriture ; on peut leur donner un peu de gelée de viande ou de corne de cerf , un œuf frais avec des mouillettes de pain de froment léger & un peu rassis , quelquefois de blanc manger , & quelque viande de volaille , avec un peu de sel pour tout assaisonnement. Dans leurs repas leur principale nourriture doivent être les potages & les panades ; entre les repas , un petit morceau de pain , & si l'on veut un peu de compôte , marmelade ou confitures liquides qui ne soient point trop sucrées ; quelquefois un peu de biscuit. Ils auront pour boisson ordinaire une ptisane faite avec une poignée de froment , de seigle ou d'orge ; on peut y ajouter un peu de râclure de corne de cerf , un peu de canelle ou de réglisse. On fera bouillir ces ingrédiens dans une pinte de bonne eau jusqu'à diminution d'un quart ; aux repas , on pourra mêler dans cette ptisane quelques gouttes de vin , si les enfans ont l'estomac foible ; mais on doit le retrancher à ceux qui se portent bien , principalement à ceux qui sont d'un tempérament violent & colérique.

On ne fera manger aux enfans aucune viande

solide ni grossière , ni salade , ni fruits cruds , ni autre chose indigeste.

Vers la quatrième année on augmentera leur nourriture , & on accoutumera petit à petit leur estomac à des alimens plus solides ; peu de viande , pour éviter l'indigestion , la colique , le dévoiement.

La partie la plus essentielle du régime qu'on doit faire observer aux enfans , est de leur faire prendre leurs repas , & de fixer leur sommeil à des heures réglées. Il en est de même par rapport à leurs amusemens.

Voilà des règles générales & dictées pour conserver ou rétablir la santé quand elle est altérée. On ne fera peut-être pas fâché d'en trouver ici d'appropriées à chaque constitution du corps humain. Voici celles que propose le Docteur Arbuthnot, de la Société Royale de Londres, d'après Hypocrate & Galien , & d'après ceux qui depuis le mieux examiné la nature des alimens.

Fibres lâches & foibles.

La pâleur , le pouls foible , les palpitations de cœur , la mollesse & la lâcheté de la peau , les lassitudes , la nonchalance , la bouffissure , les taches scorbutiques sont des symptômes de la débilité des fibres.

La maigreur n'est point un signe de la foiblesse des fibres ; car quoique le faisceau de celles qui constituent un muscle puisse être petit , les fibres elles-mêmes peuvent être fortes & élastiques.

Ceux dont les fibres sont foibles doivent éviter toutes les grandes évacuations , particulièrement la saignée. les substances visqueuses & de difficile digestion, la vie sédentaire , & l'air humide.

Ils doivent manger souvent & peu à la fois , user d'alimens de bons suc & de digestion aisée , tels que le lait , les bouillons , les gelées de viande , les panades & autres choses sembla-

bles.

bles. Leur boisson doit être des vins austères avec de l'eau, ou quelques autres vins avec de l'eau ferrée; ils doivent mêler dans leurs alimens des végétaux stiptiques, austères, comme plusieurs sortes de prunes, quelques espèces de poires qu'on distingue aisément par leur goût âpre & stiptique, les coings, les grenades, le fruit de l'épine vinette, l'oseille, &c.

Fibres trop fortes & trop élastiques.

Un corps robuste, sec, maigre, velu, chaud, avec des muscles fermes & rigides, un pouls fort, l'activité, & la promptitude dans les fonctions animales sont des signes des fibres fortes, rigides & élastiques.

Ces constitutions sont sujettes aux maladies inflammatoires. Elles doivent éviter la diète qui convient dans l'état contraire.

Leur nourriture doit être émolliente & rafraîchissante. Les pulpes, les jus, les gelées, les mucilages & les décoctions des substances farineuses. La plupart des fruits, les herbages, laitues, chicorée, épinars, bêtes, panais carottes & autres racines; les huiles animales qui relâchent, & augmentent la graisse, conviennent ici. On doit éviter avec soin tout ce qui est épicé & salé; la boisson doit être prise de l'eau, de la décoction d'orge, de petit-lait, s'abstenant surtout des esprits fermentés & liqueurs ardentes, qui sont extrêmement nuisibles dans le cas présent.

Le bain d'eau tiède est utile à ses constitutions, & le travail ou l'exercice immodéré est nuisible.

Constitutions pléthoriques.

Les signes de la constitution pléthorique ou surabondance des sucs loüables sont évidens.

Ses causes sont le bon appétit, une forte nourriture, une bonne digestion, peu d'exercice,

beaucoup de sommeil, la suppression des évacuations ordinaires, particulièrement de la transpiration. La cure par conséquent consiste à retrancher ces causes, & à user de leur contraire.

Les constitutions pléthoriques sont sujettes à l'arrêt de la circulation & par conséquent à la suffocation, à la rupture des vaisseaux & à la mort subite. On doit donc la rétablir promptement par les évacuations artificielles convenables, & le rappel des évacuations naturelles.

La longue abstinence ne convient point aux constitutions pléthoriques ; car elle s'épaissit les fluides. Les petites & fréquentes saignées augmentent souvent la force des organes de la digestion, ce qui fait qu'elles engraisent & empirent la maladie.

Ces constitutions doivent éviter les substances huileuses & trop nourrissantes ; les végétaux aqueux leur conviennent, comme étant moins nourrissans que les matières animales ; de même que le poisson plutôt que la viande.

Constitutions sanguines.

Les personnes de cette constitution sont connues par la couleur vive du visage & de la peau. Elles sont sujettes aux hémorragies, aux inflammations, particulièrement à celles du poulmon, aux suppurations, & souvent aux maladies scrophuleuses. Tout ce qui accélère le mouvement du sang est nuisible aux constitutions sanguines, comme les violens exercices & les veilles.

Les substances acides sont utiles, comme les fruits mûrs de jardin, les liqueurs fermentées, le lait aigre, le lait de beurre, le vinaigre surtout, dont le trop grand usage produit la pâleur, l'oseille & autres semblables.

Les sanguins doivent éviter le trop grand usage

de toutes les substances qui abondent en un sel âcrimonieux & en une huile fort exaltée, comme la moutarde, les oignons, l'ail, les porreaux, les herbes employées en assaisonnement, comme thim, sarriette, marjolaine, romarin, mente, écorce d'orange & de citron, & en général toutes les épiceries.

Constitutions sujettes à l'acidité.

Les rapports aigres, un appétit excessif, quelquefois des choses extraordinaires, comme dans les pâles couleurs, les douleurs de colique, les tranchées, le changement de la couleur de la bile, de jaune en verte, une odeur aigre dans les excréments, & la sueur, la pâleur de la peau, la petitesse du pouls, quelques espèces d'éruptions cutanées, sont les signes ordinaires de ces constitutions.

Le principal siège de l'acidité est dans l'estomac, & les intestins, d'où elle passe quelquefois dans le sang & les autres sucs.

Les personnes sujettes à cette incommodité doivent s'abstenir du grand usage des substances alimenteuses acides, comme le fruit, le lait aigre, l'oseille, le vinaigre, &c. Manger peu de pain & de matières farineuses, boire peu de liqueurs fermentées, particulièrement de vins aigrelets.

Leur nourriture doit plutôt être tirée des substances animales que des végétales. La chair des animaux qui se nourrissent des autres animaux est la plus anti-acide ou contraire à l'acidité, comme celle de divers oiseaux, & de ceux qui vivent dans l'eau, quoique celle-ci incommode quelquefois l'estomac à cause de sa qualité huileuse.

Les huiles végétales & animales, comme celle d'amandes, de pistaches, la crème, le beurre & la moëlle, sont néanmoins souvent utiles.

Leur nourriture doit être tirée des substances anti-acides, surtout des animales, parce qu'il n'y a point d'animal qui ait aucun acide. La chair rôtie, quoique moins aisée à digérer que celle qui est bouillie, est particulièrement de ce nombre. Les animaux qui vivent d'autres animaux, ont la qualité anti-acide dans un plus haut degré que ceux qui vivent de végétaux acides. Tels sont la plupart des poissons, les oiseaux qui se nourrissent de vers & d'insectes, plusieurs espèces d'oiseaux aquatiques, les bécasses, les bécassines & différentes espèces de petits oiseaux, qui à cause de cela fournissent un aliment plus nourrissant que ceux qui vivent de grains ou d'autres végétaux. Parmi les substances végétales les choux, la plupart des racines, panais, navets, carotes, les amandes, les pistaches, les olives, &c.

La boisson convenable est un vin qui ne soit ni aigre, ni petit. Ces personnes doivent faire beaucoup d'exercice ; car les gens qui s'exercent, ont ordinairement une bonne digestion, & domptent l'acidité de leurs aliments.

Constitutions qui abondent en un alcali spontané.

Cette constitution est la plus naturelle au corps humain, parce que toutes les substances animales sont alcalines.

La chaleur, la soif, les rapports chauds nidoreux, la salivité de la langue, & du palais, une bouche amère, & échauffée, le dégoût, les inquiétudes d'estomac, le vomissement bilieux, les déjections cadavéreuses, les douleurs dans le ventre avec chaleur sont les symptômes de l'état alcalin des humeurs de l'estomac & dans les intestins.

Cet état dispose des fluides de tout le corps à la chaleur, aux inflammations, à la putréfaction, empêche la nutrition, produit souvent

des éruptions cutanées noirâtres , livides , plombées & gangreneuses , ce qu'on appelle communément. *scorbut chaud*.

Ces constitutions doivent éviter les substances alcalines , c'est-à-dire les matières animales , particulièrement la graisse , les épices , tous les végétaux qui abondent en un sel acrimonieux & en une huile fort exaltée , & le grand usage général. Le nitre est le plus rafraîchissant & le plus propre.

Elles doivent user abondamment des matières acides , si elles n'en éprouvent un inconvénient ; vivre principalement d'alimens faits de grains ou de substances farineuses , manger beaucoup de pain & assaisonner leur nourriture de beaucoup de vinaigre ; les petits vins , le vin avec l'eau , l'eau avec le suc de limon , & surtout le lait & l'eau sont les boissons propres.

Les personnes de cette constitution doivent éviter les violens exercices , la longue abstinence qui dispose à l'état alcalin & ne pas manger beaucoup après un long jeûne ; les alimens liquides leur conviennent plus que les solides.

Les pléthoriques sont sujets à tomber dans cet état alcalin des fluides plus dangereux que celui qui procède de l'acidité ; car la bile qui est surabondante dans la constitution alcaline est le plus puissant anti-acide , & elle peut , lorsqu'elle est exaltée & âcrimonieuse produire tous les terribles symptômes , des fièvres malignes & pestilentielles.

Constitutions phlegmatiques.

Les maux d'estomac , un sentiment de plénitude sans avoir mangé , les crudités , la diminution de l'appétit , les vents par haut ; mais particulièrement un phlegme épais ; souvent rejeté par le vomissement , les gonflemens du

ventre, quelquefois la respiration courte & la pâleur, sont les signes de la constitution phlegmatique.

Ces constitutions doivent éviter ces substances farineuses, non fermentées, les fruits qui ne sont pas murs, & tous les alimens visqueux : s'abstenir de la saignée, excepté dans des cas pressans, & ne point provoquer la sueur, à cause de l'apaisissement qu'elle produit dans les humeurs.

Leur nourriture doit être tirée des substances alcalines, parce que tout ce qui conduit dans l'état alcalin convient à la cure de la maladie. De-là aussi l'utilité des matières savonneuses composées d'un sel piquant & d'une huile volatile, des épices, du sel, de l'ail, des oignons, des porreaux & des végétaux chauds, employés en assaisonnement, comme le thim, le romarin, la sarriette, le basilic, la marjolaine, & en général tout ce qui exalte la bile ; car les constitutions bilieuses & phlegmatiques sont opposées.

La boisson des personnes phlegmatiques doit se tirer des liqueurs fermentées & des vins puissans, tels que ceux qui mettent le sang dans un grand mouvement. L'eau chaude dissout le phlegme ; mais elle relâche trop.

Ténuité ou dissolution du sang.

La soif, la maigreur, l'excès des sécrétions, comme de l'urine, de la sueur, de la transpiration, & les digestions liquides, sont les signes & les effets de la trop grande ténuité du sang.

La diète prescrite dans la débilité des fibres ; le lait bouilli avec des grains, particulièrement avec le riz, les alimens solides plutôt que les liquides, les vins austères conviennent dans cet état.

Constitution grasse.

Les gens gras doivent manger & dormir peu , & faire beaucoup d'exercice. C'est en cela que consiste principalement la cure.

Tout ce qui échauffe médiocrement les substances stimulantes , qui abondent en un sel âcre , piquant , comme la moutarde , les raiforts l'ail , les oignons , les porreaux , les épiceries & les plantes atomatiques employées en assaisonnement , le safran , les semences carminatives , les viandes fort assaisonnées de sel , de poivre. & de vinaigre conviennent & dissolvent la graisse. Ces substances ont seulement l'inconvénient de causer la soif , & la boisson abondante augmente la maladie , en délayant les fluides & relâchant les solides. Le sel est un grand dissolvant de la graisse.

Les personnes grasses doivent éviter les alimens huileux ; mais les savons qui sont composés d'huile & de sel conviennent parce qu'ils sont résolutifs ; le miel , le sucre , & les fruits mûrs de jardin sont par conséquent utiles.

Quelques-unes des substances astringentes comme les coings , les grenades , les capres , les matieres confites au sel & au vinaigre conviennent parce que les fibres sont ordinairement trop lâches dans ces constitutions.

Tout ce qui provoque la transpiration , & par conséquent les frictions de la peau , sont utiles.

Ces personnes doivent user de petits vins pour leur boisson , le thé , & le café sont propres , comme délayans & médiocrement stimulans. La grande quantité des liqueurs huileuses fermentées , augmente la graisse ; l'eau pure relâche trop ; l'air humide nuit en relâchant les fibres & arrêtant la transpiration.

Constitutions mélancoliques ou astrabilaires.

La tendance vers ces constitutions se connoît par l'air sombre & la lividité du visage, la sécheresse de la peau, la maigreur, un génie vif & pénétrant, la petitesse du pouls & de la respiration, les obstructions dans le bas ventre & la trop grande application au même objet.

Tout ce qui chauffe & produit une transpiration trop abondante, comme les substances qui abondent en un sel acrimonieux & en une huile volatile, est nuisible; les alimens visqueux & de difficile digestion, mais surtout la chair & le poisson salés, & en général tout ce qui épaisit les humeurs, ou les réduit à une consistance visqueuse, est de ce nombre.

Les alimens astringens austères, comme plusieurs sortes de prunes & quelques espèces de poires qu'on peut distinguer par leur goût âpre & stiptique, les coings, les grenades, l'oseille, la pimprenelle, les capres, les matières confites au vinaigre, &c. & les vins acerbes sont nuisibles.

L'air trop froid & l'air trop chaud sont contraires, car dans ces deux états de l'air, les mélancoliques sont toujours plus mal.

Les délayans sont utiles, particulièrement l'eau impregnée de quelque sel pénétrant; les substances qui rafraîchissent, lâchent le ventre & dissolvent la bile; l'eau d'orge, le petit-lait, les fruits mûrs de jardin, les herbes potagères émollientes, surtout la laitue, la chicorée, la dent de lion ou pissenlit & le miel sont les plus convenables.

Il faut observer que la diète doit être opposée à l'acrimonie particulière qui occasionne la maladie.

Si elle procède par exemple d'une trop grande

de acidité, les substances animales, les bouillons de viande & les œufs mêmes conviennent; si la cause est alcaline, la méthode contraire doit être employée.

Mouvement vicié des fluides.

Le sang & les autres fluides pèchent souvent non-seulement dans leurs qualités, mais encore dans leur mouvement; il peut être trop lent, trop vite, ou totalement supprimé dans quelques vaisseaux.

Ceux chez qui la circulation est trop lente doivent être regardés comme dans le cas des gens gras & phlegmatiques, & ceux qui l'ont trop vite, comme dans le cas des personnes d'une constitution bilieuse, chaude & alcaline, & les diètes respectives conviennent.

Dans les obstructions inflammatoires des vaisseaux, la nourriture doit être rafraîchissante, médiocre, tenue, & délayante, évitant le grand usage des substances salines, qui pourroient par leur qualité stimulante, augmenter l'inflammation; on doit, dis-je, éviter ces substances, excepté dans quelques cas où il y a espérance d'atténuer les fluides & d'emporter les obstructions par les sels volatils; ou bien lorsqu'on a intention de produire une suppuration; mais il est certain que toute substance stimulante, lorsqu'elle ne résout pas l'obstruction, augmente l'inflammation.

Dans les tumeurs froides où l'intention est de résoudre & d'atténuer, la diète doit être délayante & stimulante consistant en substances d'une nature savonneuse, c'est-à-dire en sel & en huile.

Plaies.

La nourriture de ceux qui ont des blessures récentes doit être douce, c'est-à-dire sans rien de salin ou de stimulant, de facile digestion, &

274 REG. REI. REM. REP.

de l'espèce de celles qui préservent les humeurs de la putréfaction & les rendent huileuses & balsamiques.

Lorsqu'il faut procurer la suppuration, les alimens doivent être plus abondans & plus chauds, parce que ceux-ci produisent la putréfaction.

REINETTE, espèce de pommes. (Voyez les propriétés & les usages de ce fruit au mot Pomme.)

REMOLADE, sausse composée d'anchois, de capres hachées, de persil & ciboule hachés à part, le tout passé avec de bon jus, une goutte d'huile, une gousse d'ail & assaisonnemens ordinaires.

REPAS, *refectio*, nourriture que l'on prend à certaines heures, du jour pour entretenir la fanté; plusieurs Nations autrefois ne se prescrivoient aucun tems réglé pour manger & ne prenoient d'alimens que quand la faim les y portoit; on ne peut point absolument déterminer à quelles heures & combien de repas on doit faire par jour; l'appétit & l'habitude en doivent décider. Voyez ce qu'on a dit à ce sujet au mot nourriture; on a examiné au même endroit s'il est plus à propos de manger beaucoup à midi & de souper légèrement, ou si le repas du soir doit être plus fort que celui de midi.

REPONSE, *Rapunculus*. Petite racine longue, grosse comme le petit doigt blanche & d'un bon goût; on la cultive dans les jardins & on la cueille étant encore tendre pour la mêler dans les salades: elle contient quelques principes exaltés qui fortifient l'estomac & qu'aident à la digestion; elle contient beaucoup de sel essentiel & d'huile un peu exaltée; ces sels la rendent encore apéritive.

Elle convient en tout tems à toute sorte d'âge & de tempérament, & elle ne produit point de mauvais effets à moins qu'on en use immodérément.

RIBLETTE, *habenula lingula*. Ragoût qu'on prépare sur le gril d'une tranche déliée de viande soit de bœuf, soit de veau ou de porc qu'on sale & qu'on épice. On apprête les riblettes comme les côtelettes. (Voyez cet article.)

RIBLETTE AU LARD, espèce d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez omelette au lard au mot *Omelette*.)

RITZ, *Oryza*. Espèce de froment qui approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est un peu plus petit; il vient sur un tuiiau de la hauteur de trois ou quatre pieds plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & dont les feuilles ressemblent à celles du porreau. Ce tuyau jette son épi en forme de rameau ou bouquet, où l'on trouve le ritz enfermé dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminé par un filet.

Le bon ritz nous vient de Piémont, d'Espagne & de plusieurs autres endroits; on en fait beaucoup d'usage parmi les alimens; on le mange en grains cuit dans de l'eau & du lait; on fait aussi une espèce de bouillie avec du ritz battu.

Le ritz, dit M. Andry, est un peu astringent; c'est pourquoi ceux qui ont le ventre trop serré n'en doivent gueres user; plusieurs prétendent qu'il est bon aux phthiques & aux convalescens; mais ajoute le même Auteur, l'expérience fait voir le contraire; tous les phthiques l'oin d'engraisier par l'usage du ritz dessèchent encore davantage; ce n'est pas que le ritz par lui-même ne soit assez nourrissant; mais

c'est que l'estomac des phtisiques n'est pas disposé comme il faut pour digérer un aliment dont les principes sont si liés & si difficiles à séparer ; le vulgaire croit cependant qu'il n'y a qu'à manger du ritz pour engraisser, s'il est préparé avec le lait & le sucre ; mais c'est disent Nonnius & Pierre Goutier, une opinion démentie par l'expérience.

On peut rendre le ritz plus facile à digérer en y mêlant un peu de safran , & c'est ce qui se pratique en plusieurs Provinces , où l'on ne mange presque jamais le ritz que safrané ; au reste quoique le ritz ne soit pas aussi capable d'engraisser qu'on se l'imagine d'ordinaire , il ne laisse pas de nourrir assez & de donner de l'embonpoint.

Les Orientaux font du pain de ritz ; mais comme ce pain est assez désagréable par lui-même ils y mêlent du seigle & du millet pour le rendre meilleur ; ils font aussi un vin de ritz qui est d'un blanc ambré & d'un goût aussi bon que le vin d'Espagne ; ce vin porte aisément à la tête , & enivre plus fortement que les autres vins. Les Chinois en font leur boisson ordinaire.

Le ritz sert à faire des potages en gras & en maigre , & des Entrées ; il se mange communément au lait.

Ritz au lait.

Après l'avoir bien lavé , faites-le cuire une demi-heure à petit feu avec un peu d'eau pour le faire crever ; mettez-y ensuite petit à petit du lait chaud jusqu'à ce qu'il soit cuit ; assaisonnez-le de sel & de sucre ; qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais.

Ritz au blanc en gras.

Si vous le voulez blanc au gras , après l'avoir lavé , faites-le cuire avec de bon bouillon qui

ne soit point coloré, & un morceau de lard ; quand il est cuit, mettez-y un coulis. (Voyez au mot *Coulis*, l'article coulis blanc.)

Ritz au caramel.

Votre ritz bien épluché & bien lavé, faites-le crever avec un peu d'eau, & le mouillez de lait bouilli & chaud ; mettez-y du sel & un peu de sucre ; quand il est cuit un peu épais, mettez dans un plat un peu d'eau avec du sucre que vous ferez réduire en caramel ; quand il est d'une belle couleur cannellée, versez-y votre ritz pendant que le caramel est bien chaud ; étendez le caramel par-dessus, comme à une crème brûlée, & servez chaudement.

Ritz à la Chancelière.

Choisissez le plus beau ritz ; après l'avoir bien épluché, lavé dans plusieurs eaux tièdes, & égoutté, faites-le sécher dans une casserole sur le feu, & le mouillez de lait, ce qu'il en faut pour le faire cuire ; il faut que le ritz soit entier quand il est cuit ; mettez une poignée de sucre en poudre dans un plat ; versez votre ritz dedans ; qu'il ne soit pas trop épais ; remuez-le avec une cuiller pour le mêler avec le sucre ; poudrez encore de sucre fin par-dessus, & de canelle en poudre ; faites-lui prendre couleur au four ou avec une pelle rouge, & servez pour Entremets.

Crème de ritz soufflée.

Prenez deux cuillerées à bouche de farine de ritz, & la délayez petit à petit avec de la crème ou du lait ; mouillez-le ensuite plus fort comme si vous vouliez faire une bouillie, mettez-y un morceau de sucre, de la canelle en bâton, une écorce de citron verd, de l'eau de fleurs d'orange ; faites cuire cette crème pendant une heure sur le feu en remuant toujours ; passez-la ensuite dans une étamine & pressez

fortement ; mettez dans cette crème ainsi passée, six blancs d'œufs fouettés , mêlez bien le tout ensemble ; versez la crème dans un plat pour lui faire prendre couleur au four. Quand elle est cuite glacez le dessus avec du sucre & la pelle rouge, & servez chaudement.

Potage au ritz en gras.

Prenez une demi-livre de ritz , après l'avoir épluché lavez-le dans plusieurs eaux tièdes , faites-le blanchir & égoutter ensuite sur un tamis ; mettez-le ensuite dans une marmite avec de bon bouillon & un morceau de lard , & faites cuire à petit feu ; quand il est cuit , mettez-y un peu de bouillon & le délayez bien pour qu'il ne s'y forme point de grumeaux ; remettez-y encore du bouillon & du jus ; qu'il soit d'une belle couleur & un peu clair ; servez dans un plat à ouïlle ou plat à potage.

Potage au ritz en maigre.

Votre ritz épluché & lavé comme on l'a dit, faites-le cuire dans un bon bouillon maigre fait avec panais , carotes, oignons, racine de persil, choux, céleri, navets, une eau de pois, de tout modérément ; qu'un légume ne domine pas plus que l'autre , principalement le céleri & la racine de persil ; mettez avec ce bouillon un morceau de beurre , du jus d'oignons , jusqu'à ce que votre ritz ait assez de couleur ; faites-le cuire à petit feu pendant trois heures assaisonné de bon goût. Quand il est cuit , servez , qu'il ne soit ni trop clair ni trop épais.

Si vous voulez le servir au blanc n'y mettez point de jus d'oignons ; quand le ritz est cuit , délayez six jaunes d'œufs dans du bouillon , faites lier sur le feu , & entretenez cette liaison chaude ; quand le ritz est cuit , mettez-le dedans , & servez chaudement.

On mange aussi des chapons au ritz ; on fait

cuire le ritz à l'ordinaire dans le bouillon où a cuit le chapon ; quand il est cuit , on le sert , le chapon dessus.

Voyez au commencement de cet article quels apprêts rendent le ritz moins indigeste ou plus sain.

RIS DE VEAU, *Glandulæ vitulinæ*. Morceau fort délicat qui se prend à la gorge du veau , tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine ; les ris de veau entrent dans les meilleurs ragoûts , & l'on en fait divers plats ou Hors-d'œuvres pour Entrées & pour Entremets. Voici les plus ordinaires.

Ris de veau piqués, à la broche.

Piquez-les de menu lard , passez-les dans une brochette , attachez-les à la broche & les faites cuire ; quand ils sont cuits & de belle couleur , dressez-les dans un plat , une essence de jambon dessous ou bien du jus , & servez chaudement pour Entremets.

Ris de veau en fricandeaux.

Faites-les tremper dans plusieurs eaux & les faites blanchir ; mettez-les ensuite dans l'eau froide , piquez-les de menu lard , mettez-les dans une casserole , le lard en dessous , avec une cuillerée de bouillon à demi fait ; couvrez-les d'un plat & les mettez cuire sur un fourneau. Le bouillon étant diminué , & les ris étant bien colorés , dressez-les dans un plat ; ôtez la graisse de la casserole ; mouillez ce qui est attaché d'un peu de bouillon & de jus de veau ; passez ce jus au tamis , & le jetez sur les ris avec un peu de poivre concassé , servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Ris de veau aux fines herbes.

Garnissez-le fond d'une tourtière de bardes de lard & de petites tranches de veau , sel , poivre , fines herbes , fines épices , tranches d'oi-

gnons , persil haché , ciboules entieres ; vos ris de veau blanchis , arrangez-les dans la tourtiere , même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de tranches de veau & bardes de lard , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits , ôtez les tranches de veau & les bardes de lard de dessus les ris ; arrosez-les de la même graisse de la tourtiere où ils sont , pannez-les de mie de pain bien fine , recouvrez la tourtiere de son couvercle , du feu dessus , & leur faites prendre couleur ; pelez une truïe verte & la hachez bien menu , faites-la mitonner à petit feu dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon , & un peu d'essence de jambon ; versez ce coulis dans un plat , arrangez-y les ris de veau après les avoir bien égouttés , & servez chaudement pour Entremêts.

Ris de veau à la saint Cloud.

Faites-les blanchir ; faites un trou par le côté de chaque morceau de ris & l'élargissez en dedans ; mettez-y une farce de blanc de poulet , graisse de veau blanchie , lard rapé , sel , poivre , fines herbes hachées , six jaunes d'œufs pour liaison ; quand ils sont farcis , cousez-les pour que rien ne sorte. Faites-les cuire avec tranches de veau & de jambon ; mouillez de bouillon , un peu de réduction , un verre de vin de Champagne ; quand ils sont cuits , passez la sausse au tamis & la dégraissez ; faites-la réduire en glace , mettez-y les ris de veau pour les glacer ; mettez un peu de coulis pour détacher ce qui tient à la casserole ; repassez la sausse au tamis , pressez-y un jus de citron , & servez sous les ris de veau.

Ris de veau aux truïes , à l'Italienne.

Faites-les blanchir , & les mettez ensuite dans l'eau froide. Faites-les mariner avec sel , gros poivre , toutes sortes de fines herbes hachées ,
huile

huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez les ris dessus avec la marinade ; couvrez de bardes lard & faites cuire à la braise. Passez à l'huile des truffes hachées ; mouillez d'un demi verre de vin de Champagne , un peu de réduction , & faites cuire à petit feu. Quand les ris de veau sont cuits , passez la saussie où ils ont cuit dans la saussie aux truffes ; dégraissez-la ensuite, mettez-y un peu de coulis & servez chaudement avec les ris de veau.

Ris de veau farcis à la Dauphine.

Choisissez les plus gros ; fendez-les par le côté pour les farcir d'une farce de poulets ou poulardes , comme on l'a dit , & les faites cuire à la braise avec bardes de lard & tranches de veau dessus & dessous, fines herbes, fines épices, ciboules entières, persil haché & oignon coupé par tranches.

Farcissez de crêtes de la même farce que les ris de veau ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , de petits champignons quelques truffes vertes & un bouquet, sel & poivre. Mouillez de jus & laissez mitonner à petit feu. Quand le ragoût est cuit , dégraissez-le , liez-le d'un coulis de veau & de jambon ; arrangez-y les ris de veau dans un plat , un cordon de crêtes autour , le reste du ragoût par-dessus & servez chaudement pour Entrée.

Ris de veau à la Dauphine , farcis aux écrevisses.

Les ris de veau farcis , cuits à la braise , comme on vient de le dire , servez-les avec un ragoût d'écrevisses par-dessus. (Voyez au mot *Ecrevisse*. la manière de faire ce ragoût.

Ris de veau à la Dauphine, farcis aux huîtres.

Farcis & cuits à la braise de la même manière que le précédent , servez-les avec un ragoût

(Voyez à l'article *Huître*, la manière de faire ce ragoût.)

Ris de veau farcis à la Dauphine, aux petits œufs.

Faites les blanchir légèrement ; farcissez-les comme on l'a dit, faites-les cuire à la braise, à l'ordinaire, avec un jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas, & mouillez d'un peu de bouillon, couverts de bardes de lard & tranches de veau ; faites blanchir de petits œufs ; épluchez ; mettez des crêpes cuire dans un blanc de farine & de bouillon & la moitié d'un citron coupé en tranches. Quand elles sont cuites & bien essuyées, mettez-les avec les petits œufs autour, un jus de citron dans l'essence, & servez par-dessus.

Ris de veau au fenouil.

Faites les blanchir, ouvrez-les, farcissez-les avec une farce de volaille cuite, tetiné de veau & lard blanchi, persil, ciboule, champignons, mie de pain trempée dans la crème, sel, poivre, jaunes d'œufs, pour liaison ; quand ils sont farcis embrochez-les dans de petites hachettes & les faites cuire à la broche enveloppés de lard & de papier ; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, une bonne essence avec un jus de citron par-dessus, couvrez-les de fenouil blanchi, & servez chaudement.

Ris de veau marinés frits.

Coupez vos ris de veau en trois ou quatre morceaux après les avoir fait blanchir, faites-les mariner avec un oignon coupé par tranches, ciboules entières, une feuille de laurier, sel, poivre, deux ou trois clous, jus de citron ; laissez-les dans la marinade pendant deux heures ; tirez-les ensuite, essuyez-les, trempez-les dans une pâte faite avec une poignée de farine,

sel ; eau & un œuf blanc & jaune , le tout battu ensemble ; faites-les frire ensuite dans du sain-doux bien chaud ; quand ils sont frits & bien colorés servez-les sur une serviette , du persil frit au milieu.

Ris de veau à la poêle.

Passez-les avec du lard fondu , persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail ; foncez une casserole de veau & de jambon , les ris de veau dessus avec le lard fondu , fines herbes , sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites cuire à la braise ; quand ils sont cuits dégraissez la sausse mettez-y du coulis ; passez-la au tamis ; remettez-y les ris de veau pour les faire chauffer & servez avec un jus de citron.

Ris de veau farcis à la cendre.

Fendez par le côté des ris de veau blanchis , farcissez-les comme les ris de veau aux fines herbes ; prenez autant de feuilles de papier que vous avez de ris de veau ; sur chaque feuille de papier mettez une tranche de lard , une petite tranche de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , un peu de fines épices , persil haché , une ciboule entière sur chacun ; sur chaque feuille de papier mettez chaque ris de veau , assaisonnez dessus , comme dessous , & les enveloppez d'une tranche de veau bien mince , d'une barde de lard ; liez les feuilles de papier , ficelez-les , mouillez tant soit peu ; mettez la cendre chaude au coin du foyer ; arrangez les ris de veau dessus , & couvrez de cendres chaudes ; mettez-en de tems en tems ; & les laissez cuire pendant deux heures ; étant cuits , tirez-les du papier , & les dressez proprement ; jetez dessus un ragoût de jambon , & servez chaudement pour Entremets.

Tourte de ris de veau.

Mettez tremper , lavez en plusieurs eaux ,

& faites blanchir des ris de veau ; mettez-les dans de l'eau froide , & les faites essuyer entre deux linges ; faites une abaisse de demi feuilletage ; enfoncez une tourtiere ; au fond faites un lit de lard rapé ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes ; séparez les ris de veau , & les dressez dans la tourtiere , garnissez de petits champignons , de truffes & mousserons ; assaisonnez dessus , comme dessous ; mettez des tranches de veau dessus , & des bardes de lard : du beurre frais à proportion ; couvrez la tourte d'une abaisse de la même pâte ; faites un bord autour ; frotez-la d'un œuf battu , mettez-les cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuite dressez-la dans un plat , & la découvrez ; ôtez les tranches de veau , & les bardes de lard ; dégraissez-la ; jetez-y une essence de jambon ; si la tourte est de bon goût , couvrez-la & la servez chaudement.

Ragoût de ris de veau.

Lavez & faites blanchir des ris de veau dans l'eau bouillante ; mettez-les dans l'eau froide , & les essuyez entre deux linges ; mettez-les dans une casserole avec du lard fondu , un bouquet assaisonné de sel & de poivre , de petits champignons , ou mousserons , quelques truffes coupées par tranches ; passez le tout sur un fourneau ; étant passé , mouillez-les de jus , & les laissez cuire à petit feu ; étant cuits dégraissez-les , & les liez d'un coulis de veau & de jambon , si le ragoût est de bon goût , & le dressez proprement dans un plat , pour Entremets ; le ragoût de ris de veau sert pour garnir toutes sortes d'Entrées à la braise.

Le ragoût de ris d'agneau se fait de même manière , que celui de ris de veau marqué ci-dessus.

Le ris de veau accommodé comme on l'a dit ci-dessus est une fort bonne nourriture pourvu que les assaisonnemens & les épices ne dominant point dans ces différens ragoûts.

RISSOLE, *Minutal tostum*. Sorte de Pâtisserie faite de viande hachée & épicée, enveloppée dans de la pâte & frite dans du sain-doux; on fait d'abord de petites abaisses en forme de petite pâte ovale, on les remplit d'un godiveau fait de blanc de chapon, moëlle de bœuf, sel & poivre le tout bien haché; les rissoles faites on les confit dans le sain-doux.

On en peut faire en maigre avec de la farce de poisson bien hachée, & même des mousserons; on les fait cuire auparavant avec beurre fines herbes & épices, si c'est aux épinars; si c'est aux mousserons on les fait cuire à l'ordinaire, on les hache bien menu, ou les assaisonne d'un peu de sel, sucre, écorce de citron pilée ou rapée, & on les sert cuites au four avec sucre & eau de fleurs d'orange en servant. On appelle aussi les rissoles *oreilles de Parisien*, parce qu'elles sont faites en forme d'oreille.

Rissoles en gras.

Faites un hachis de blanc de chapon ou bien d'un morceau de veau blanchi sur le gril, persil, ciboule, un champignon, un peu de jambon cuit, un peu de mie de pain trempée dans la crème, deux jaunes d'œufs crus pour liaison; pilez ensuite le tout dans un mortier; faites une abaisse de feuilletage bien mince. (Voyez au mot pâte, la manière de le faire.) Formez en de petites abaisses, sur lesquelles vous mettrez gros comme une noix de votre farce; couvrez de même pâte, soudez bien les deux abaisses; parez la rissole tout autour; faites frire ensuite dans du sain-doux bien chaud.

Quand elles sont frites servez pour Hors-d'œuvre ou pour Garniture.

Rissoles en maigre.

Les rissoles en maigre se font de la même manière, toute la différence c'est qu'au lieu d'une farce grasse on met dedans une farce maigre. (Voyez au mot *Farce*, la manière de la faire.) On les frit ensuite dans une friture maigre.

Rissoles de tétines de veau.

Prenez des tétines de veau blanchies, coupez-les entières, & entre deux morceaux un peu de farce; soudez avec des œufs; faites-les frire trempées dans une pâte légère.

Rissoles la moëlle glacées.

Prenez gros comme deux œufs de crème patissière, avec un quarteron de moëlle & de la fleur d'orange; grillez du sucre, un peu de crème, trois ou quatre biscuits d'amandes amères, le tout bien pilé; formez vos rissoles à l'ordinaire; faites-les frire, glacées & servez chaud pour Entremets.

Rissoles de Chocolat.

Faites une pâte Brisée bien fine, ou de feuillage; étendez bien mince & formez vos rissoles; faites une crème patissière, délicate; rapez-y du chocolat assez pour qu'elle en prenne le goût; laissez-la refroidir; formez vos rissoles, peu de pâte, beaucoup de crème; faites frire & servez chaud; glacez avec du sucre & la pelle rouge, ou dans le four.

On fait des rissoles, de café, de safran, de crème, de riz, d'amandes, pistaches avelines, & toutes sortes de fruits.

Rissoles d'épinars

Vos épinars bien épluchés, lavez-les à plusieurs eaux; faites-les cuire ensuite dans une casserole avec un verre d'eau. Quand ils sont cuits, égouttés & bien pressés, pilez-les dans

un mortier avec un morceau de beurre frais , de l'écorce de citron verd , quelques biscuits d'amandes amères , un peu de sucre & d'eau de fleurs d'orange ; formez ensuite vos rissoles comme on l'a dit & les faites frire de belle couleur dans une friture maigre. Quand elles sont frites , & dressées dans un plat ; sucrez-les & les glacez avec la pelle rouge , pour Entremets.

Rissolle de marmelade d'abricots.

Faites une pâte à l'ordinaire comme une pâte brisée avec un litron de farine fine , un quarton de beurre , une cuillerée d'eau de fleurs d'orange , un peu de citron rapé très-fin , une pincée de sel , un peu d'eau ; formez-en de petites abaisses ; mettez dessus de petits tas de marmelade d'abricots ; finissez à l'ordinaire & les servez glacées avec du sucre & la pelle rouge.

Rissoles de champignons & mousserons.

Coupez en dés les champignons & les mousserons , passez-les sur le feu avec un morceau de beurre , un bouquet , une tranche de jambon ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec un peu de réduction , deux cuillerées de coulis , un peu de bouillon & sel ; faites cuire le ragoût & le dégraissez. Quand il est cuit , la sausse liée , mettez-y un jus de citron ; laissez-le refroidir. Faites une pâte brisée. (Voyez au mot Pâte , la manière de la faire.) mettez de petits tas de votre ragoût sur les abaisses ; finissez comme on l'a dit , & servez de même.

A Couci , la rissole est une espèce de gâteau fait en forme de croissant & farci d'un hachis de veau cuit dans l'huile.

Cette espèce de pâtisserie est moins indigeste que les pâtisseries ordinaires , parce qu'il y entre

beaucoup moins d'affaisonnemens, de graisse ; de lard, qui rendent les autres très-malfaisantes.

RISSOLER, *Torrere, retorrere*, cuire les viandes ou autres mets, jusqu'à leur donner une couleur rousse.

Le rôti pour être beau & bien cuit doit être rissolé. On dit aussi, du pain bien rissolé, qui est cuit de belle couleur.

Rissolette.

Elles se font avec toutes sortes de viandes cuites hachées menuës avec un peu de graisse de bœuf ou veau, du lard, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes, trois jaunes d'œufs ; dressez de cette farce sur de petites rôties de pain ; pannez & faites prendre couleur sous un couvercle de tourtière, servez chaud pour Hors-d'œuvre.

ROCAMBOLE, *Ophionorum, Cæpa ascalonia*, espèce d'ail qu'on appelle autrement échalote d'Espagne.

Ses qualités sont à peu-près les mêmes que celles de l'ail ; mais elle est d'une nature un peu plus douce. Voyez *Ail*. On se sert de rocambole pour mettre dans les ragoûts ; cela les relève beaucoup.

ROGNONS, *Reins, Renes*, parties des animaux, dans lesquelles les sérosités du sang se filtrent & coulent continuellement. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte qui les rend difficiles à digérer, & produit des obstructions. Cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres & d'un bon goût ; par exemple ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait, & de plusieurs autres.

Rognons de bœuf à l'oignon.

Passez des tranches doignons dans une
casserole

casserole avec un morceau de beurre. A moitié passé, mettez-y le rognon de bœuf coupé bien mince; assaisonnez de sel, poivre; ne mouillez qu'avec le jus que cela rendra; en finissant un filet de vinaigre ou de la moutarde, & servez pour Hors-d'œuvre.

Rognons de bœuf à la poêle.

Passez votre rognon bien émincé dans une poêle avec persil, ciboule, échalotes, sel & poivre; cela cuit, ôtez les rognons; mettez dans la sausse un verre de vin & un peu deau; faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec du verjus, & servez pour Hors-d'œuvre.

Rognons de bœuf grillés.

Fendez-les en deux; passez-les dans un peu de beurre ou graisse avec sel, poivre, persil, ciboule; passez avec de la mie de pain; faites griller à petit feu, & servez avec telle sausse que vous voudrez.

Rognons de mouton sur le gril.

Ouvrez-les par le milieu passez au travers une petite brochette; assaisonnez-les de sel & poivre; faites-les griller. Quand ils sont cuits, mettez dessous une sausse à l'échalote.

Rognons marinés.

Prenez des rognons de mouton; fendez-les en deux sans les séparer; faites-les mariner avec un peu d'huile, persil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, thim, laurier, basilic en poudre, sel, fines épices. Quand ils ont pris goût dans la marinade, passez-les comme les autres dans de petites hatelettes; trempez-les dans leur marinade; pannez-les de mie de pain; faites-les griller en les arrosant de tems en tems de leur marinade, & les servez avec une sausse à l'échalote dessous.

Rognons de mouton en ragoût.

Faites-les blanchir; ôtez - en la petite peau;

piquez-les de gros lard ; passez-les à la poêle avec bon beurre , persil , ciboules ; empotez-les après , avec bon bouillon , sel , poivre , clous , champignons , morilles , palais de bœuf , marrons , un bouquet de fines herbes , & un coulis de bœuf , le tout pour Entremets.

Rognons de mouton à la broche.

Blanchissez les ; ôtez-en la petite peau ; piquez-les de menu lard ; mettez-les à la broche ; quand ils sont cuits , servez-les comme les aloïettes.

Rognons de mouton tôt-prêts.

Fendez-les en deux ; ôtez en la petite peau ; embrochez-les à de petites brochettes ; assaisonnez-les de sel , poivre , un peu d'échalotes hachées bien menu ; frotez une casserole de beurre , lard ou graisse ; arrangez-y vos rognons , mettez-les un instant sur le feu ou sur des cendres chaudes , feu dessus & dessous. Il ne faut qu'un instant pour être cuits ; dressez-les dans un plat ; mettez un peu d'eau dans la casserole où ils ont cuit , un peu de mie de pain , sel , poivre , une pointe de vinaigre ; jetez vos rognons dessus & servez pour Hors - d'œuvre.

Rognons de mouton aux concombres.

Faites-les cuire dans des bardes de lard , & quand ils sont refroidis , émincez-les & les mettez dans un ragoût de concombres au roux ou à la Béchamel.

Rognons de mouton glacés.

Piquez-les d'un lard très-fin sans ôter la peau ; enfiler-les dans des brochettes & les attachez à la broche avec un papier beurré , sur l'endroit qui n'est pas piqué. Quand ils sont cuits à propos , servez avec une sautée à l'Espagnole , ou autre.

Rognons de veau.

Il y a aussi le rognon de veau qui tient à

la longe , dont on fait une omelette. Voyez au mot *Omelette*. On en fait aussi des rôties. Voyez au mot *Rôties*. On les sert aussi grillés avec une sausse piquante , ou bien on les passe à l'oignon , le tout coupé bien mince.

On se sert aussi des rognons de coq pour mettre dans les ragoûts.

ROMARIN , *Romafrinus*. Plante qui pousse une tige assez haute pour lui faire donner le nom d'arbrisseau ; elle est fort chargée de petites branches de couleur cendrée. Ses feuilles sont étroites , longues , épaisses , blanches en dessous , d'un verd brun en dessus , d'un goût âcre ; mais d'une odeur aromatique , agréable , quoique un peu forte. Ses fleurs sont en gueules , petites , mêlées en quantité parmi les feuilles. Ses semences qui succèdent aux fleurs , sont menuës , presque rondes , & renfermées dans une capsule.

On se sert quelquefois des feuilles de romarin avec celles des autres plantes odoriférantes. Elles sont propres à résoudre & à mondifier. Elles forifient le cerveau.

ROSSOLIS , liqueur agréable qu'on boit ordinairement à la fin du repas. Voici la manière de la faire.

Mettez dans une bouteille de verre une pinte d'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie , avec douze clous de girofle , trois briks de poivre long , un peu d'anis verd , un peu de coriandre cassée. Laissez tremper le tout environ deux heures , & le passez dans un linge. Faites cuire du sucre à soufflé ; ôtez-le de dessus le feu ; mettez-y votre esprit de vin ; remuez-le bien avec une cuiller ; passez-le ensuite dans une chauffe ; mettez au fond de la chauffe une douzaine d'amandes douces cassées & non pilées. Si vous le voulez meilleur , pilez un

peu dans un mortier un grain de musc & deux grains d'ambre avec un peu de sucre en poudre. Mettez le tout dans un peu de coton ou dans de l'étoüpe ; attachez-le à la pointe de la chauffe , & patiez votre liqueur par-dessus deux ou trois fois.

Rossolis de Turin.

Mêlez dans une cucurbite de bon vin rosé, de la canelle , du mâtis , du clou de girofle & du sucre dissous dans quelques eaux de senteur. Couvrez votre cucurbite de son chapiteau , & après y avoir adopté le récipient , lutez bien les jointures avec de la vessie mouillée , ensuite vous distillerez votre liqueur à petit feu.

Si vous voulez que votre rossolis soit ambré , attendez qu'il soit fait ; faites dissoudre six grains d'ambre que vous délayerez bien ; passez-le , & le mettez avec le reste.

Autre rossolis.

Faites bouillir de l'eau , & quand elle ne sera plus que tiède , prenez toutes sortes de fleurs odoriférantes , chacune en particulier , suivant la saison ; épluchez-les bien en sorte qu'il n'y ait que la feuille , & les mettez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau tiède , jusqu'à ce qu'elle soit refroidie ; ôtez-en alors les fleurs avec une écumoire , & les mettez égoutter ; mettez ensuite de l'eau chaque fleur dans une cruche. Sur trois pintes de cette eau , mettez une pinte ou trois chopines d'esprit de vin avec trois chopines , c'est-à-dire , trois livres de sucre clarifié ; mettez-y ensuite la moitié d'un demi-se tier ou environ d'essence d'anis distillé , & autant d'essence de canelle. Si votre rossolis est trop sucré ou pâteux , mettez-y de l'esprit de vin ce qu'il en faut ; s'il est trop fort , mettez-y du sucre. Pour empêcher que l'essence d'anis

ne blanchisse votre roffolis mêlez-la avec esprit de vin avant de la mettre dans l'eau.

Si votre roffolis n'a pas assez d'odeur, ajoutez-y une ou deux cuillerées d'essence de fleurs avec une pincée ou deux de musc, & d'ambre préparé avec du sucre en poudre; au défaut d'essence de fleurs, le musc & l'ambre préparé en essence ou en poudre pourroient suffire.

Cela fait, passez votre liqueur à la chauffe pour la dégraisser, & la ferrez dans des bouteilles bien bouchées; le roffolis ainsi préparé peut se garder pendant dix ans sans se corrompre.

Roffolis nommé franchipane.

Ce roffolis est une composition de fruits, de fleurs, & d'odeurs mêlées ensemble avec les autres choses, & en mêmes doses que ci-dessus. Il faut prendre garde surtout que rien ne domine; car c'est l'égalité du goût qui en fait la véritable qualité, & lui donne le nom de franchipane.

Roffolis ou liqueur parfumée.

Faites bouillir deux pintes d'eau & d'eux livres de sucre jusqu'à la diminution d'un quart; versez-y ensuite deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange, & ayant encore fait bouillir un moment, jetez-y un blanc d'œuf fouetté avec la coquille rompuë; remuez bien le blanc d'œuf dans votre liqueur, & lorsqu'elle commencera à bouillir ôtez-la de dessus le feu, & la passez plusieurs fois par la chauffe; quand elle est bien clarifiée, versez-y de bonne eau-de-vie à discretion, suivant la force que vous voulez lui donner; versez-y enfin de l'essence d'ambre ou de l'essence d'hypocras, plus ou moins, suivant votre goût.

Autre.

Faites fondre une livre de sucre dans une pinte de vin vieux, comme si vous vouliez fai-

re de l'hypocras , & le passez plusieurs fois à la chausse ; ensuite versez-y de l'eau-de-vie , à discrétion , selon la force que vous voulez lui donner ; mettez-y enfin de l'essence d'hypocras ou de l'essence d'ambre à discrétion , selon votre goût.

ROT , viande rôtie à la broche. Le rôti dans les repas réglés se sert au second service ; le gros rôti est la grosse viande rôtie , & le petit rôti est la volaille , le gibier & les petits piés.

Quelques-uns regardent les viandes rôties comme moins saines & moins nourrissantes que celles qui sont bouillies. Le feu , disent-ils , venant à agir d'une manière immédiate sur les viandes que l'on rôtit , en dissipe toute l'humidité qui les rendoit si saines ; il en dessèche les fibres , & concentrant ce qui n'a pû se dissiper du suc de ces viandes , il le fermente & l'exalte au point d'en développer tous les sels , & d'en former un suc salin & spiritueux , propre à fermenter le sang , & à exalter la bile , à dessécher les viscères , &c.

Les viandes bouillies au contraire ne reçoivent l'action du feu qu'à travers de l'eau qui la modère & la corrige ; c'est une sorte de bain-marie. Ce n'est plus un feu sec & ardent qui brûle , c'est une chaleur douce & modérée qui cuit sans durcir , & pénètre sans dessécher. Or rien ne ressemble si bien aux digestions qui se font dans le corps , & n'y dispose mieux les nourritures qu'on lui prépare.

Enfin le rôti donne peut-être plus de vigueur ; parce qu'il remue davantage les esprits , & qu'il affecte plus agréablement la langue ; mais il fournit moins de suc nourricier , parce que l'ardeur immédiate du feu lui en a enlevé davantage , & lui en a par conséquent moins laissé. C'est ainsi

que raisonne l'auteur du Traité des Dispenses du Carême. (*M. Hecquet.*)

M. Hecquet ne faisoit pas attention que rien n'est plus capable que l'eau de dépouiller la viande de son suc ; la chose parle d'elle-même , dit M. *Andry*. L'eau est le plus puissant dissolvant ; la vuide de ses pores , la rend propre à se charger de toutes sortes de sels , & à se remplir de ce qu'il y a , soit de plus spiritueux , soit de plus huileux , soit de plus terrestre dans le corps. On dissout plus de mixtes , & on en tire plus de suc par les dissolvans aqueux que par les autres ; comment donc la viande lorsqu'elle sera long-tems dans l'eau bouillante n'y perdrait-elle pas la meilleure partie de son suc ? Elle l'y perd si bien , que le bouillon en tire toute la gelée ; c'est donc une erreur de prétendre que la viande bouillie est plus nourrissante , & si le rôti a plus de goût que le bouilli , c'est comme dit Mundius , savant Médecin , parce qu'il a encore tout son suc , au lieu que la viande bouillie a perdu une partie du sien par le moyen de l'eau.

Les viandes bouillies étant plus humides que les autres , elles conviennent davantage à ceux qui sont d'un tempérament sec , chaud , bilieux , & qui ont le ventre resserré. Les viandes rôties ou frites conviennent au contraire à ceux qui sont d'un tempérament pituiteux , qui abondent en humidités superflues , qui sont sujets à des catharres , & à d'autres maladies de la même nature.

ROTIR , *Torrere* ; faire cuire de la viande en la tournant à la broche devant le feu , ou sur le gril. Lorsque l'on fait rôtir quelque viande à la broche , il ne faut point d'abord lui donner le feu trop âpre , cela fait qu'elle brûle dessus , lorsqu'elle est toute sanglante dessous.

On ne peut marquer ici le degré de cuisson

nécessaire, ni déterminer le tems qu'il faut à chaque viande pour être rôtie ; on en juge à l'œil & suivant la grosseur & la nature des viandes.

ROTIE, *Offa panis tosta*. Tranche de pain qu'on fait sécher en la rôtissant. On en peut servir en gras & en maigre.

Rôties de rognon de veau.

La longe de veau étant cuite tirez-en le rognon, hachez-le avec sa graisse, un peu de persil, de l'écorce de citron verd, du sucre à proportion ; pilez ensuite le tout dans un mortier ; coupez de petites tranches de pain de la grandeur de deux doigts ; mettez un peu de farce sur chaque rôtie ; beurrez le fond d'une tourtière, & y arrangez vos rôties ; mettez-les au four pour leur faire prendre couleur, ou sous un couvercle ; quand elles sont cuites, sucrez-les & les glacez avec la pelle rouge, dressez-les proprement dans un plat & servez pour Entremets ou pour garniture.

Rôties de chapon.

Faites une farce de chair de chapon ; mêlez-y du sucre & de l'écorce de citron verd, faites-les cuire & glacer comme les précédentes & les servez de même.

Rôties à l'Angloise.

Coupez en petits dés deux ris de veau blanchis avec champignons & jambon ; passez-les avec un morceau de beurre, & un bouquet ; mouillez avec du jus & du bouillon, & quand le ragoût est à demi cuit, liez-le avec du coulis ; dégraissez-le quand il est cuit ; laissez réduire la sauce presque à sec, & liez encore de trois jaunes d'œufs ; mettez sur des tranches de pain coupées en rôties autant de ragoût qu'il en peut tenir ; arrangez de petits œufs sur le ragoût ; dressez vos rôties ; unissez les rôties avec la main

trempée dans un œuf battu ; faites-les frire ensuite dans une friture bien chaude & servez à sec ou avec une essence , si vous voulez.

Rôties aux concombres.

Coupez des concombres en dés , faites-les mariner une heure avec sel , poivre , vinaigre ; pressez-les ensuite , & les passez avec un morceau de beurre , ciboule & persil ; mouillez de jus & de bouillon ; faites-les réduire ; liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs , & le laissez refroidir ; mettez encore deux jaunes d'œufs ; étendez les concombres sur des tranches de pain , unissez avec un œuf battu ; pannez les rôties , faites-les frire de belle couleur & servez avec une essence.

Rôties d'épinars.

Faites blanchir des épinars , pressez-les & les passez au beurre ; mouillez de bouillon , & de coulis ; faites-les réduire , jusqu'à ce qu'ils soient à sec ; tournez toujours avec une cuiller , afin qu'ils ne brûlent pas , & les laissez refroidir ; coupez des tranches de pain pour des rôties ; étendez dessus les épinars , unissez-les avec de l'œuf battu , & les pannez ; faites-les frire de belle couleur & servez avec une bonne essence.

Autres rôties aux épinars.

Lavez-les dans plusieurs eaux , faites-les blanchir dans l'eau bouillante , & les mettez ensuite égoutter ; pressez-les bien & les hachez ensuite ; mettez-les dans une casserole avec raisins de Corinthe , écorce de citron confit ; hachez menu , sucre en poudre , un peu de sel , & de muscade , trois œufs entiers & cinq jaunes crus , un peu de crème ; mêlez bien le tout ensemble & le faites dessécher sur le feu ; ôtez-le ensuite de dessus le feu , ajoutez-y deux œufs entiers , & un peu après deux autres œufs avec un peu de vin de Canarie , que vous mêlez bien

ensemble ; farinez ensuite le cul d'un plat ; étendez dessus votre farce comme une crème frite & la laissez refroidir ; quand elle est froide coupez-la par morceaux de la longueur environ du doigt & de la largeur de deux ; faites - les frire dans du beurre fondu bien chaud ; quand ils sont frits , poudrez-les de sucre , & les glacez avec la pelle rouge ; faites une sausse avec un peu de beurre , vinaigre & vin de Canarie , que vous jetez dessus avec un jus d'orange & servez pour Entremets.

Rôties d'haricots verts.

Faites cuire des haricots verts avec de l'eau & du sel ; passez-les avec un morceau de beurre , persil , ciboule hachée ; mouillez les avec du bouillon & les assaisonnez de sel & poivre ; liez-les avec du coulis ; faites réduire la sausse ; ajoutez-y trois jaunes d'œufs , faites lier sur le feu sans bouillir , & les laissez refroidir ; quand ils sont froids mettez-y encore 2 jaunes d'œufs ; étendez ces haricots sur des morceaux de pain coupés en rôtie ; unifiez-les avec de l'œuf battu , pannez-les & les faites frire à belle couleur ; servez pour Entremets.

Rôties de bécasses.

Hachez de la chair & le dedans des bécasses fort menu avec sel , poivre , lard fondu , le tout mêlé ensemble ; faites les rôties à l'ordinaire & les faites cuire à petit feu dans une tourtiere ; quand elles sont cuites servez-les avec un jus de citron.

Rôties de foies gras.

Passez les foies gras à la poêle , hachez-les ensuite avec lard , trois ou quatre champignons , fines herbes , sel & poivre ; le reste à l'ordinaire

Rôties au jambon.

Coupez huit tranches de jambon égales ,

faites - les deffaler deux heures dans de l'eau ; mettez-les suer dans une casserole ; quand elles commencent à s'attacher , mettez dans la casserole un peu de coulis & de jambon ; faites faire quelques bouillons à cette fausse , dégraissez-la , passez-la au tamis , mettez-y un filet de vinaigre & de gros poivre ; coupez des tranches de pain de la grandeur des tranches de jambon ; passez-les avec un morceau de beurre ; quand elles sont de belle couleur , dressez-les sur un plat ; mettez les tranches de jambon dessus , & arrosez avec les tranches de jambon.

Rôties à la moëlle.

Faites des abaisses de pâte d'amande en forme de rôties , avec un petit rebord de l'épaisseur de deux écus , & faites cuire au four ; couvrez-les d'un peu de crème à la moëlle bien délicate , un peu de blanc d'œuf fouetté par-dessus ; rapez du sucre , glacez-les , & servez chaudement.

Rôties en canapé.

Faites un salpicon de ris de veau , crêtes & culs d'artichaux coupés en dés ; passez des champignons en dés que vous mouillez avec du jus ; mettez-y ensuite le salpicon ; faites cuire le tout , mettez y un blond de veau , & sur la fin liez avec des jaunes d'œufs , peu de fausse ; le salpicon refroidi garnissez en des rôties bien minces ; frotez les rôties d'œufs battus , faites-les frire dans du sain-doux , & servez avec un blond de veau.

Rôties d'œufs.

Faites bouillir un demi-setier de crème avec un morceau de sucre , du biscuit d'amandes écrasées , de la rapure de citron ; mettez huit jaunes d'œufs , deux blancs , un peu de beurre manié ; le tout broüillé avec la crème , garnissez-en des

tranches de pain rôties, bien minces, du blanc d'œuf fouetté par-dessus; glacez avec du sucre, & servez. On peut se servir de pâte d'amandes au lieu de pain.

Roties à la moëlle sans sucre.

Mettez dans une casserole un peu de farce de volaille bien fine avec un peu de blond de veau, de petites herbes hachées, un jaune d'œuf, le tout bien manié, avec bons assaisonnemens; coupez en morceaux de la moëlle cuite au bouillon; garnissez des tranches de pain rôties ou frites d'un peu de farce & de morceau de moëlle, remettez un peu de farce par-dessus, pannez, faites prendre couleur, & servez à sec.

Rôties au lard.

Coupez une demi-livre de petit lard en dés avec une tranche de jambon; mettez-les dans une casserole avec persil, ciboules, quatre jaunes d'œufs, du gros poivre; maniez bien le tout ensemble; étendez cette farce sur des tranches de pain coupées en rôties; faites-les frire; mettez du coulis qui ne soit gueres salé dans un plat avec un filet de vinaigre, les rôties dessus, & servez.

Rôties à la Minime ou à la Provençale.

Coupez du pain rassis par tranches, ôtez-en la croûte; faites-les frire dans de l'huile d'olive bien chaude, & quand elles sont frites de belle couleur, mettez-les égoutter; fendez en deux des anchois dessalés; rangez vos rôties dans un plat, une moitié d'anchois sur chacune, du poivre concassé par-dessus; arrosez de bonne huile, & servez pour Entremêts avec un jus d'orange.

Rôties à la Dantin.

Lardez des mies de pain de jambon & d'anchois; coupez-les ensuite en rôties ordinaires & les faites frire au lard; quand elles sont frites

dressez-les dans un plat avec huile, jus de citron, gros poivre, & servez.

Rôties à la Hollandoise, ou à la Suisse.

Hachez des anchois avec persil, ciboules, échalotes, ail; le tout mêlé avec de bonne huile; étendez cette farce sur des rôties, d'un côté seulement; coupez des anchois en filets, mettez-en sur ces rôties, dressez-les dans un plat avec huile, orange, poivre concassé, & servez.

Rôties de poisson en maigre.

Hachez de la chair de carpe avec persil, sel, écorce de citron verd, quelques biscuits d'amandes amères, & un peu de beurre frais; pilez le tout dans un mortier avec un peu de sucre, trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans la crème; coupez des tranches de pain en rôties, mettez de cette farce dessus; beurrez une tourtière, arrangez-y vos rôties, & les mettez au four ou sous un couvercle. Quand elles sont cuites & bien colorées, sucrez-les & les glacez avec la pelle rouge; dressez-les dans un plat, & servez chaudement pour Entremets ou garniture.

ROUELLE, tranche de quelques viandes ou d'autres mets. La rouëlle de veau est la partie charnue de la cuisse de veau, qui est vers le jarret; c'est un excellent manger lorsqu'elle est bien apprêtée.

Maniere d'apprêter les rouëlles de veau.

Prenez des rouëlles un peu épaisses, piquez-les de beaucoup de lardons; saupoudrez de sel, poivre & autres épices fines; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, sur lesquelles vous arrangerez les rouëlles. Ne donnez d'abord à ce ragoût qu'un feu médiocre afin que la viande rende son suc; ce suc rendu, augmentez un peu le feu pour faire prendre des deux côtés cou-

leur à ces rouëlles, ce qui se fait en les blanchissant avec un peu de farine ; faites-les ensuite roussir dans du lard fondu que vous ôterez après pour mettre un peu de bouillon. Lorsque les rouëlles sont suffisamment rousses , laissez-les cuire doucement en ajoutant aux assaisonnemens un peu de persil & de ciboule ; quand elles sont cuites , liez la sausse avec des jaunes d'œufs & du verjus , & servez ce ragoût.

Autre façon.

Après que ces rouëlles ont été bien piquées de lard & passées à la poêle , mettez-les dans une terrine bien assaisonnées d'épiceries , & fermez exactement la terrine. Laissez-les cuire à petit feu dans leur jus seulement ; quand elles sont cuites , & que la sausse est presque réduite à rien , mettez-y un jus de citron , & servez.

Rouëlles de veau à la coëne.

Piquez vos tranches de lard ; assaisonnez de sel , gros poivre , persil , ciboule , échalote , une pointe d'ail , le tout haché ; coupez par morceaux de la coëne de lard nouveau qui ne sente rien ; mettez dans une terrine un lit de tranches de veau , & un lit de coëne ensuite ; continuez de même jusqu'à la fin ; mettez-y un demi verre d'eau , & autant d'eau-de-vie ; faites cuire sur des cendres chaudes pendant quatre ou cinq heures , & servez comme du bœuf à la mode.

Hachis de rouëlles de veau.

Hachez votre veau avec du lard , après en avoir ôté la peau ; mêlez-y champignons , persil & mie de pain , deux œufs durs , & deux autres jaunes d'œufs pour faire une espèce de liaison du tout ; mettez ce hachis dans une tourtière , au fond de laquelle vous aurez eu soin d'arranger des bardes de lard ; & laissez cuire ainsi ; & comme en cuisant à la braise seulement , il se forme dessus une espèce de crou-

te , faites un trou dessus pour lui laisser prendre vent. Lorsqu'il sera tems de le tirer , mettez-y un suc de gigot ; mêlez avec un peu de verjus dans lequel vous aurez battu un jaune d'œuf , & servez.

Pâté de rouëlle de veau , chaud.

Coupez une rouëlle de veau en trois ; lardez-la de moyen lard bien assaisonné ; dressez-la dans une pâte fine sur un bon godiveau ; garnissez de pointes d'asperges , champignons , ris de veau , morilles , truffes , culs d'artichaux , lard pilé , avec sel , poivre , fines herbes & fines épices ; couvrez votre pâté de la même pâte , & faites cuire pendant deux heures ; quand il est cuit , découvrez-le & le dégraissez ; mettez-y un coulis clair de veau & de Jambon ; (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis , & servez pour Entrée.)

Pâté froid de rouëlle de veau.

Lardez-la de gros lard ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & la faites mariner dans du vinaigre bien assaisonné ; faites une abaisse de pâte ordinaire que vous jetterez sur du gros papier beurré ; dressez-y votre veau mariné , avec lard pilé , bardes de lard , feuilles de laurier , & assaisonnemens nécessaires ; couvrez votre pâté d'une autre abaisse , façonnez-le proprement & le faites cuire pendant environ trois heures ; quand il est cuit mettez - y une gousse d'ail ou d'échalote écrasée par le soupi-rail , & servez froid.

La rouëlle de veau sert encore à plusieurs autres usages ; il en est parlé dans plusieurs endroits de cet ouvrage.

Rouëlles de bœuf.

À l'égard des rouëlles de bœuf , on s'en sert pour faire des hachis , dans lesquels on mêle de l'oignon , de la ciboule , du sel , du poivre , du

clou de girofle , le tout cuit ensemble sur un fourneau ou un réchaud ; & lorsqu'il est cuit , on y met du verjus , puis on le tire.

Ces pièces sont encore propres pour faire du bœuf à la mode. (Voyez cet article au mot *Bœuf*.)

ROUGE , oiseau qui n'est pas si gros que le canard sauvage ; il a les pates rouges , il est fort délicat ; on le fait cuire comme le canard sauvage (Voyez cet article au mot *Canard*.) Quand il est cuit , mettez dans une bonne essence quelques zests d'orange , avec le jus de deux oranges & gros poivre ; faites chauffer la sausse sans bouillir , & servez sur les rouges.

Rouges a la sausse à l'orange.

Faites cuire les rouges , comme on l'a dit ; mettez dans une casserole quatre pains de beurre dont un manié avec de la farine , deux anchois hachés , quelques zests d'orange , le jus de deux oranges , sel & gros poivre ; mouillez avec du jus ; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille , & servez avec les rouges.

ROUGET , *Rubellio* ; Petit poisson armé sur le dos de plusieurs pointes piquantes ; il vit de petites écrevisses , & d'autres petits poissons ; il est plus estimé en hiver qu'en été , soit parce qu'en hiver il nage en pleine mer , au lieu qu'en été il approche du rivage , ce qui fait qu'en ces deux saisons il se nourrit d'alimens différens ; soit parce que pendant l'été , commè plusieurs le pensent , il fait ses petits.

La chair du rouget nourrit beaucoup & restaure , par le secours de ses parties huileuses & balsamiques & de ses sels volatils ; elle se digere facilement , parce qu'elle est peu chargée de sucs grossiers. Si elle arrête le cours de ventre , comme on le prétend , c'est parce que ses principes huileux calment la fougue des humeurs

âcres

âcres & picotantes qui causeroient cette incommodité.

Le rouget convient, principalement en hiver à toutes sortes d'âge & de tempérament; il doit être choisi tendre, récent, bien nourri & d'un bon goût.

On remarque dit M. Andry, que le rouget convient dans le cours de ventre, dans la toux & dans la plupart des maladies qui viennent d'âcretés d'humeurs; quelques-uns prétendent que l'usage fréquent de ce poisson est contraire à la chasteté; mais c'est une imagination qui n'est fondée ni en raison ni en expérience.

Rougets en casserole.

Vuidez les rougets; coupez-en les têtes, frottez un plat ou une tourtière de beurre assaisonné de sel, poivre haché, fines épices, persil, ciboules entières; arrangez-y vos rougets; assaisonnez dessus comme dessous; arrosez-les de beurre fondu, pannez-les d'une mie de pain bien fine, mettez-les cuire au four ou sous un couvercle; faites une sauce hachée avec ciboule, persil, champignons & truffes, que vous mettez dans une casserole quand le beurre est fondu, avec sel & poivre; mouillez d'un peu de bouillon de poisson & laissez mitonner à petit feu; quand la sauce est cuite, liez-la d'un coulis d'écrevisses, mettez-la dans un plat; arrangez vos filets autour du plat, & les servez chaudement pour Entrée.

Rougets en ragoût.

Après avoir bien habillé vos rougets, mettez-les dans une casserole avec beurre paitri de farine, sel, poivre bouquet de fines herbes, champignons, persil, bouillon de poisson ou purée claire; laissez bien mitonner le tout ensemble; quand le ragoût est cuit, servez pour Entrée, garni de ce que vous voudrez.

Rougets aux capres.

Otez-leur les ouïes , vuidez-les , ne les écaillez point , lavez-les , faites-les cuire dans un court-boüillon avec vin blanc , un morceau de beurre , racines , oignons coupés en tranches , un bouquet , ail , clous de girofle ; faites faire quelques boüillons avant de mettre vos rougets ; quand le court-boüillon a pris du goût , faites-y cuire les rougets ; quand ils sont cuits , ôtez les écailles , dressez-les dans un plat , & servez dessus une sausse aux capres. (Voyez au mot *Sausse* la manière de le faire.)

Rougets grillés à la sausse à l'anchois.

Les rougets étant vuidés coupez - en les têtes , trempez-les dans du beurre fondu & du sel , faites-les griller à petit feu ; quand ils sont grillés , dressez-les dans un plat ; faites une sausse blanche avec beurre frais une pincée de farine , une ciboule entiere , sel , poivre , muscade , un peu d'eau & de vinaigre , & deux anchois ; quand la sausse est liée , jetez-la sur les rougets & servez chaudement.

Rougets grillés au coulis d'écrevisses.

Les rougets étant grillés comme on vient de le dire , faites une sausse de cette manière ; mettez dans une casserole un peu de beurre frais , une pincée de farine , sel , poivre , muscade , ciboule entiere , un peu d'eau & de vinaigre , une demi-cuillerée de coulis d'écrevisses & quelques capres. (Voyez au mot *Ecrevisse* la manière de faire ce coulis.) Quand la sausse est liée , jetez-la sur les rougets & servez chaudement pour Entrée.

Rougets au coulis & queue's d'écrevisses.

Vos rougets cuits au court boüillon , comme les rougets aux capres , faites un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire.) Faites cuire les queue's d'écrevisses

avec du bouillon & du sel. Arrangez vos rougets dans un plat après les avoir égouttés de leur court-bouillon , les queues d'écrevisses sur les rougets, le coulis par-dessus , & servez chaudement.

Rougets en marinade.

Vuidez vos rougets ; coupez-en la tête, levez-en les filets ; mettez-les mariner pendant une ou deux heures dans une casserole avec tranches d'oignons , ciboules entières , quelques feuilles de laurier , sel , poivre , jus de citron ou bien un peu de vinaigre ; tirez-les de leur marinade & après les avoir bien essuyés , farinez-les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits de belle couleur , servez-les sur une serviette pliée dans un plat pour Entremets.

Rougets en filets avec un ragoût ou une sauce blanche.

Vos rougets vidés , faites-les griller ; levez-en les filets , arrangez-les dans un plat & servez avec un petit ragoût d'écrevisses ou d'huîtres, ou bien avec une sauce blanche. (Voyez au mot *Ecrevisse* & *huitre* , la manière de faire ces ragoûts.)

Filets de rougets aux fines herbes.

Vuidez les rougets ; coupez-en la tête ; levez-en les filets ; mettez-les dans une casserole avec un peu de fines herbes hachées ; mettez-y beurre fondu , sel , poivre , persil & ciboule hachée. Laissez-les prendre goût dans leur assaisonnement pendant une heure ; mettez-les ensuite sur des cendres chaudes afin que le beurre se fonde ; pannez-les de mie de pain bien fine & les faites griller.

Faites une rémolade avec de bonne huile , quelques capres , du persil haché , un peu de ciboule , un anchois , poivre , sel , un peu de moutarde & un jus de citron ; le tout mêlé

ensemble mettez cette saussé dans une saussière au milieu d'un plat , les filets grillés autour du plat , & servez chaudement pour Entremets.

Terrine de rougets.

Vuidez-les & les ratifiez ; coupez-en les têtes ; lèvez-les en grand filets ; frotez une terrine de beurre ; assaisonnez de sel , poivre , un peu de fines épices & de persil haché. Arrangez vos filets dans la terrine ; assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez du beurre frais. Couvrez bien exactement la terrine de son couvercle , & la mettez cuire à petit feu. Quand elle est cuite dégraissez-la bien ; jetez dedans un ragoût de mousserons ou un ragoût de truffes vertes & servez chaudement. (Voyez aux mots *Mousseron* & *Truffe* , la manière de faire ces ragoûts.)

Potage de rougets.

Le potage de rougets se fait comme le potage de barbotes. (Voyez cet article au mot *Barbote* .)

Tourte de rougets.

Vuidez les rougets ; lavez-les & les essuyez ; faites fondre un peu de beurre dans une casserole avec un peu de sel & de poivre ; frotez vos rougets dedans & les mettez sur le gril. Levez-en les filets , & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* , la manière de faire ce ragoût.) Faites une abaisse d'un demi feuilletage. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Foncez une tourtière , mettez-y les filets avec le ragoût ; couvrez d'une abaisse de même pâte ; faites une bordure autour ; frotez d'un œuf battu , & faites cuire au four ou sous un couvercle. Quand la tourte est cuite dressez-la dans un plat ; découvrez-la , mettez-y un peu de coulis d'écrevisses. (Voyez

au mot *Ecreviffe*, la manière de le faire.) Recouvrez & servez chaudement.

Pâté de rougets.

Vuidez vos rougets ; gardez-en les foies ; coupez-leur la tête ; dressez votre pâté à l'ordinaire ; garnissez-en le fond de beurre frais ; faites un godiveau de la chair de deux rougets , avec champignons , truffes , persil , ciboules , beurre frais , sel , poivre , fines herbes , fines épices , le tout haché ensemble. Mettez de ce godiveau au fond du pâté ; arrangez vos rougets dessus , du godiveau entre deux ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & couvrez de beurre , & ensuite d'une abaisse & faites cuire au four.

Pilez les foies de vos rougets avec un anchois & les délayez dans un coulis d'écrevisses que vous passerez à l'étamine ; donnez-lui un peu de pointe & le tenez chaudement sur les cendres. Quand le pâté est cuit , ouvrez-le ; dégraissez-le bien , jetez dedans le coulis d'écrevisses , & servez chaudement pour Entrée.

Voyez sous les articles *Ragoût* , *Pâté* , *Régime* , *Friture* , *Rôti* , les différens effets que peut produire la chair du rouget , suivant ces différens apprêts.

ROULADE , tranche de bœuf , de veau , de mouton ou autre viande aplatie & roulée avec une farce & assaisonnemens ordinaires.

Roulades de bœuf.

Coupez des tranches de bœuf , applatissez-les ; faites une farce de chair de chapon , d'un morceau de cuisse de veau , lard , moëlle de bœuf , jambon cuit , persil , ciboules , ris de veau , truffes , champignons , le tout bien haché avec fines herbes & fines épices ; étendez cette farce sur les tranches de bœuf que vous roulerez ensuite , en sorte qu'elles soient bien fermes & d'une

belle grosseur ; vos tranches ainsi roulées , faites-les cuire dans une bonne braïse avec tranches de bœuf battues , & bardes de lard dessus & dessous , sel , poivre , fines herbes , fines épices , oignons , carotes & panais ; quand les roulades sont cuites , égouttez leur graisse , coupez les en deux , arrangez-les dans un plat avec un coulis par-dessus ou bien quelque petit ragoût , comme de ris de veau , & de crêtes ou autres.

Autre roulade de bœuf.

Prenez un flanchet , battez-le bien , étendez-le sur une table ; arrangez dessus des lardons de lard & de jambon , des lardons de langue de bœuf , des œufs durs , des pistaches , avec fines herbes , poivre & sel , un peu de rocambole ; dorez le tout avec des œufs , & soudez bien le tout avec un peu de farine ; ensuite séparez bien dans une serviette ; attachez les deux bouts & ficelez ; faites cuire dans une braïse ; mouillez de vin blanc & de bouillon , & servez froid pour Entremets.

Roulades de veau en cannetons au céleri glacées.

Coupez des tranches de veau de la largeur de la main , & de la longueur du doigt ; étendez-les bien minces , mettez dessus une farce fine , roulez-les & les tressez à l'ordinaire. Quand elles sont cuites égouttez-les ; faites cuire du céleri en même tems avec les tranches , ou séparément ; quand il est cuit & égoutté , glacez-le avec une glace ordinaire de veau ; dressez vos roulades , un pié de céleri entre , une sausse verte dessous ou une autre sausse si vous voulez , & servez. (Voyez au mot *Sausse* la manière de faire la sausse verte.)

On fait de même des roulades de poulets , poulardes , cannetons & autres viandes.

Roulades de mouton en hatelettes à l'échalote.

Levez le filet d'un carré de mouton mortifié ,

coupez-le par tranches bien minces , & le faites mariner avec huile fine , sel , gros poivre , persil , ciboule , ail , échalote. Quand les tranches sont suffisamment marinées , étendez sur chacune un peu de farce fine , roulez ensuite chaque morceau , passez-les dans des hatelettes & les faites cuire à la broche envelopés de lard & de papier ; arrosez-les de leur marinade en cuisant. Vos roulades étant cuites , servez-les avec une sausse à l'échalote.

Roulades à l'anguille.

Prenez une volaille grosse , flambez-la , fendez-la par le milieu , desossiez-la , étendez dessus une farce bien fine ; couvrez cette farce de lardons de jambon & d'anguille ; roulez ensuite votre volaille de son long ; ficelez-la , & la faites cuire dans une bonne braise avec tranches de veau , bardes de lard , un bouquet , un verre de vin de Champagne ; faites cuire dans la même braise des morceaux d'anguille piquée ; glacez-les ensuite ; dressez les roulades dans un plat , un morceau d'anguille dans le milieu , les autres à côté ; pour sausse servez vous de la braise réduite , dégraissée & passée au tamis , un jus de citron , & servez chaudement.

Roulades de veau à la Bavaroise.

Laissez mortifier un cuisseau de veau le plus que vous pourrez ; levez-en toutes les noix , dégraissez-les bien , ôtez toutes les peaux & coupez le maigre par tranches le plus mince que vous pourrez ; battez ces tranches avec un couperet ; étendez ensuite sur une table une crépine de veau trempée dans l'eau fraîche ; étendez dessus vos tranches de veau que vous couvrez de lard rapé & de jambon pilé , cuit avec sel , poivre , girofle , canelle , muscade battue , coriandre aussi battue , persil , ciboule , échalote , ail , rocambole , thim , basilic , sarriette ,

champignons , tetine de veau en filets , ris de veau & bon beurre ; roulez ensuite le tout comme une andouille. Attachez la roulade par les deux bouts & la ficelez bien vers le milieu afin qu'elle ne se lâche point ; enfitez-la ensuite dans une hatelette ; attachez-la à une broche , enveloppée de papier beurré ; faites cuire à petit feu , en l'arrofant de tems en tems ; quand elle est cuite , ôtez la barde , laissez-lui prendre couleur comme un beignet ; dressez-la dans un plat , & servez pour Entrée avec du coulis de veau , une pointe d'ail , & poivre concassé.

ROULEAU , *Radius* , morceau de bois court , de figure ronde dont on se sert pour étendre de la pâte sur un tour ou sur une table , afin d'en faire une abaisse ou autre chose.

S.

SABOT AU SANG ; coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette , piquez-la de menu lard ; étendez dans une casserole des tranches de bœuf battus & des bardes de lard ; renversez dessus la noix de veau , le lard en dessous ; mettez dessus une crépine de cochon que vous plisserez & ficelerez comme une bourse tout autour avec une aiguille ; coupez de la panne de cochon en petits dés ; faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu ; mettez-y ensuite une chopine de sang de cochon ; assaisonnez cela de sel , poivre , & fines épices ; faites-le épaisser en le remuant sur le feu ; mettez-le ensuite dans votre crépine ; serrez-la avec sa ficelle ; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard , & faites cuire dans le four ou entre deux braises ; tirez la noix de la casserole , dressez-la dans un plat , déficelez la
crépine

crépine, mettez ce qui est dedans tout autour, jetez dessus une essence de jambon & servez pour Entrée. (Voyez au mot *Jambon* l'article *Essence de Jambon*.)

SAFRAN, *Crocus*. Le safran est un assemblage de petits filamens rouges qui naissent en manière de houe, au milieu d'une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, composée de six feuilles, & portée par une plante basse qu'on appelle de même nom; on coupe cette houe avant le lever du Soleil & on la fait sécher; quelques jours après il en vient une autre semblable sur la même plante; on la ramasse de même que la première pour la faire sécher; ces filamens quand on les a fait sécher sont mous, odorans, doux au toucher, d'un goût & d'une odeur fort agréables.

Le safran du Levant est fort estimé: il en vient d'aussi bon en plusieurs endroits de France, comme en Gatinois, en Languedoc, vers Toulouse, vers Orange, à Angoulême, en Normandie; mais le meilleur est celui de Boissine & de Bois-commun en Gatinois; le moins bon est celui de Normandie.

Le propre du safran dont l'usage est si commun en plusieurs pays où l'on en mêle dans presque tous les mets, est d'être bon à l'estomac & aux poudrons, de réjouir le cerveau, de lever les obstructions, de procurer le sommeil; il facilite la respiration, & les asthmatiques se trouvent soulagés d'en prendre un peu dans du vin chaud; mais il faut prendre garde d'en abuser, car il peut produire des effets dangereux. On a vu un homme qui en faisoit trafic, qui pour en avoir trop mêlé parmi ses viandes tomba dans un accès de rire qui pensa lui coûter la vie; pris avec excès il jette aussi dans des assoupissemens dangereux; & on a même trouvé des personnes

mortes sur des sacs de safran pour s'y être endormies pendant la nuit.

Le safran contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil acide & urineux ; il convient en tout tems, à toutes sortes d'âge & de tempérament, pourvu que l'on en use modérément.

SAIN-DOUX, graisse de cochon, dont on fait assez d'usage dans les cuisines surtout pour les fritures. (Voyez au mot *Graisse* les propriétés du sain-doux.)

Manière de faire le Sain-doux.

Après avoir épluché la panne, c'est-à-dire ôté les peaux qui s'y trouvent, coupez-la par petits morceaux, mettez-la dans un chaudron avec un demi-setier d'eau, un oignon piqué de clous de girofle ; faites-la fondre à très-petit feu jusqu'à ce que les morceaux qui ne se fondent point commencent à se colorer ; retirez-le alors de dessus le feu, laissez-le refroidir, & le passez ensuite dans un vaisseau de terre pour le mettre au froid.

Pour conserver long tems le sain-doux, il faut en le fondant y mettre un peu de bon verjus, & quand le sain-doux commence à bouillir, ajoutez encore du verjus, environ une chopine sur trois livres de sain-doux.

SALADE, *Acetaria*. Composé de différentes plantes potageres, qu'on mange ordinairement crues ; on les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huile ; c'est ainsi qu'on fait un mélange de laitues pommées ou non pommées avec des fournitures, par exemple, de baume, d'estragon, de cerfeuil, de pimprenelle, pourpier, &c. Il y a des salades cuites, comme celles qu'on fait avec des betteraves ; il y en a de confites dans du sel & du vinaigre, telles que sont celles qu'on fait avec de petits concombres, autrement dit cornichons, des capucines,

des capres, des cotons de pourpier, &c. On fait aussi des salades de plusieurs poissons. On trouvera sous les articles particuliers les différentes propriétés des choses qui entrent dans les salades avec les effets qu'elles peuvent produire. La manière de faire les salades est connue de tout le monde.

Salade de viande mêlée.

Prenez telle viande de volaille ou de gibier que vous voudrez cuite à la broche ; coupez vos viandes par filets arrangez-les proprement par desseins sur un plat avec une laitue hachée que vous mettez dans le fond, la viande dessus, & faites des desseins avec de la fourniture de salade ; si vous ne voulez point mettre de salade, hachez du persil & de la ciboule très-fin ; arrangez par desseins ces fines herbes avec les filets de viande, & servez assaisonné de sel, gros poivre, huile & vinaigre.

SALAMI ou saucisson d'Italie. (Voyez cet article au mot *Saucisson*.)

SALE', *Caro porcina sale condita*. Chair de cochon qu'on sale. Tous les endroits du cochon sont bons pour faire du petit-salé. Le filet est estimé le meilleur. Coupez les morceaux de la grosseur que vous le jugerez à propos. Pour quinze livres de viande prenez une livre de sel pilé ; frotez-en votre viande par-tout ; mettez-la à mesure dans un vaisseau, & quand il est plein bouchez-le bien. Vous pouvez vous en servir au bout de cinq ou six jours. Si vous voulez le garder plus long-tems, mettez-y un peu plus de sel. Plus le salé est nouveau, meilleur il est. Il vous sert ensuite soit pour manger avec la purée de pois, ou un ragoût de choux, ragoût de légumes, purée de lentilles, purée de navets. Si le salé avoit pris trop de sel,

faites-le tremper dans de l'eau tiède avant de le faire cuire, jusqu'à ce qu'il soit au degré de sel que vous voulez. Voyez au mot *Cochon*, les qualités & les propriétés de la chair de cet animal.

SALMI, espèce de ragoût qu'on fait avec des viandes déjà cuites, & rôties à la broche, auxquelles on fait une sausse après les avoir dépecées. On fait du salmi de bécasses, de dindons & autres volailles. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces différens salmis.) Voici ce qu'on peut faire en général.

Manière de faire toutes sortes de salmis.

Mettez une tranche de jambon dans une casserole; faites-la suer & attacher; mouillez-la avec un demi-setier de vin blanc, un peu de coulis; ajoutez un bouquet & clous de girofle. Faites bouillir une heure, & passez ensuite la sausse au tamis. Coupez par membres, la preau, levreau, perdreau, bécasse, n'importe, pourvu qu'ils soient cuits à la broche; mettez-les dans la sausse avec de l'échalote hachée, sel, gros poivre; faites-les chauffer sans bouillir & servez. Vous pouvez garnir les salmis de croûtons frits. On coupe les levreaux en filets. On écrase & on délaye dans la sausse ce que la bécasse a dans le corps. On peut aussi écraser les foies des lapreaux.

SALPICON, ragoût que l'on fait à de grandes pièces de bœuf, de veau, & de mouton que l'on veut servir rôties pour principales Entrées. Pour cela, pelez des concombres, coupez-les par la moitié; ôtez-en la graine; coupez-les ensuite en dés, & les mettez mariner avec oignon coupé par petites tranches, poivre, sel & vinaigre; coupez du jambon en dés, champignons, truffes, filets de poularde, foies gras, ris de veau, mousserons; pressez les concombres; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu; mouillez-les de

jus & les laissez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre casserole avec du lard fondu, le jambon coupé en dés, un peu de ciboule & de persil, les truffes, les moufférons, les champignons & les ris de veau hachés. Ayant passé le tout, mouillez de jus, assaisonnez de poivre, sel, un bouquet ; laissez mitonner & dégraissez le ragoût. Quand il est presque cuit, mettez-y les foies gras & les filets de poularde coupés en dés ; liez d'un coulis de veau & de jambon, & d'une essence de jambon. Les concombres étant cuits, liez-les du même coulis que le salpicon & mettez le tout ensemble. Faites un trou à l'aloyau, au quartier de veau ou de mouton, sur la cuisse ; à la place de la viande que vous ôterez, mettez le ragoût de salpicon & servez.

On peut aussi servir le salpicon séparément.

SANG, *Sanguis*. Le sang des animaux est quelquefois en usage ; cependant de quelque manière qu'on le prépare ; car on ne l'emploie pas seul, & tel qu'il sort des veines & des artères ; il est toujours difficile à digérer, il se coagule aisément & fournit quantité d'humeurs grossières.

Le sang dont nous nous servons le plus ordinairement est celui de cochon dont on fait du boudin. Le sang de lièvre est encore assez agréable. On se sert encore du sang de quelques autres animaux, comme on peut le voir aux articles particuliers.

SANGLIER, *Cochon sauvage*, *Aper*. On l'appelle porc, ou cochon sauvage, parce qu'il a la figure & la grosseur d'un cochon domestique, & qu'il habite les bois.

Le sanglier doit être choisi jeune, gras, & d'une chair tendre & ferme. Celui qui a été pris

à la chasse , qui a été fortement agité n'en vaut que mieux pour le goût & pour la santé.

Le sanglier est d'un tempérament beaucoup moins humide que le cochon ordinaire par rapport à l'exercice & aux alimens dont il use. c'est ce qui fait que sa chair est aussi moins visqueuse , plus agréable , & plus aisée à digérer. Elle nourrit beaucoup , parce qu'elle abonde en suc huileux & balsamiques.

La chair du sanglier convient , principalement en hiver , aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux , à ceux qui ont un bon estomac & aux personnes qui fatiguent beaucoup , parce qu'étant compacte & serrée en ses parties , elle a besoin d'un estomac qui soit fort pour la digérer ; d'ailleurs comme les personnes accoutumées à un grand exercice de corps , perdent beaucoup de leur propre substance , il leur faut un aliment grossier , qui demeure long-tems attaché aux parties , & qui se dissipe difficilement ; pour les personnes oisives & délicates elles doivent s'en abstenir.

La chair de tout sanglier n'est pas également bonne ; ceux qui sont renfermés dans des parcs ne sont pas si bons que ceux qui ont la liberté de courir partout , & qui vivent de racines , de truffes , de froment & de tous les fruits qu'ils trouvent sur la terre.

On fait grand cas des jeunes sangliers qu'on appelle marcaffins ; on les met à la broche piqués par tout le corps à la réserve du cou & de la tête , des piés & de la queue qu'il faut laisser avec leur soie , tout comme ils sont ordinairement. Quand ils sont cuits on les sert pour rôti.

Hure de sanglier pour Entremets.

Faites la bien brûler à feu clair , frottez la ensuite avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil ; achevez de la

ratifier avec le couteau , & la nettoyez comme il faut ; desoffez-la ensuite , ôtant les deux machoires & le museau ; fendez-la en dessous , de maniere que les deux parties demeurent attachées par la peau ; piquez-la de gros lard bien assaisonné de sel , de poivre , de clous pilés , de coriandre , de macis , de ciboules & de persil haché ; quand elle est bien piquée , mettez un peu de poivre long dans quelques trous où sont les lardons ; assaisonnez-la fortement de sel , poivre , clou , muscade , macis , coriandre pilée , feuilles de laurier , basilic , marjolaine , un peu de romarin , oignons , ciboule , persil , carotes , panais , citron verd ; couvrez-la de bonnes bardes de lard ; enveloppez-la d'une serviette , ficellez-la bien , mettez-la dans une marmite que vous remplirez moitié vin & moitié eau ; faites cuire à petit feu ; quand elle est cuite , laissez-la refroidir dans son bouillon , afin qu'elle prenne du goût ; retirez-la , nettoyez-la bien proprement , & la servez sur une serviette blanche garnie de persil verd , pour Entremets.

Quartiers de devant.

Faites-les mariner avec sel , poivre , vinaigre , ail , & toutes sortes de fines herbes ; faites-les cuire ensuite à la broche , & servez avec une sauce piquante. (Voyez au mot *Sausse* , la maniere de la faire.)

Quartiers de derriere.

Piquez-les de gros lard , faites-les mariner & cuire ensuite à la broche ; vous pouvez encore les faire cuire à la daube ou en bœuf à la mode. (Voyez au mot *Daube* , & au mot *Bœuf* , l'article bœuf à la mode.)

Filets de sanglier.

Les filets & les épaules peuvent se servir comme les quartiers de devant , ou bien à la daube

& en filets. (Voyez ces articles sous leurs lettres.)

Piés de sanglier.

Les piés se mettent à la sainte Menehould ; comme les piés de cochon , (Voyez cet article au mot *Piés.*)

Sang de sanglier.

On emploie le sang de sanglier à faire du boudin de la même manière que celui de cochon. (Voyez cet article au mot *Boudin.*)

Pâté de sanglier.

Quand il est mortifié & mariné , lardez-le de gros lard assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; faites une pâte bise avec de la farine de seigle , avec du sel & un peu de beurre : dressez votre pâté ; mettez au fond lard pilé , bardes de lard , laurier & assaisonnemens ordinaires ; dorez - le avec des jaunes d'œufs , & mettez au four ; il faut le percer de peur qu'il ne crève. Quand il est cuit , bouchez-le.

Pâté de hure de sanglier.

Brûlez le poil de la hure , nettoyez-la bien ; coupez les machoires & les autres os ; ôtez le crin en incisant le haut de la hure sans le défigurer : ôtez aussi la cervelle , & lardez la hure de gros lard ; faites une pâte bien dure avec eau chaude & un peu de beurre fondu ; dressez votre pâté un peu épais ; mettez-y la hure de sanglier ; assaisonnez de poivre , muscade , clous , canelle pilée , fines herbes hachées bien menu , laurier , une livre & demie de beurre frais ou de moëlle de bœuf hachée ; remplissez les vuides du dedans du pâté de tranches de bœuf ; couvrez de la même pâte ; n'oubliez pas d'y mettre du sel & un peu de poivre long pilé menu ; faites cuire votre pâté ; quand il est à demi cuit , mettez-y un demi-setier de vin claret par le soupierail.

Jambon de sanglier.

On accommode les jambons de sanglier comme ceux de cochon. (Voyez cet article au mot *Jambon.*)

Saucissons de sanglier.

On fait aussi des saucissons. (Voyez au mot *Saucisson.*)

SARCELLE, *Querquedula* ; oiseau aquatique qui est mis au nombre des canards sauvages , dont il fait une espèce particulière ; il y en a de deux sortes , une petite & une plus grande. La petite qui est plus en usage parmi les alimens ressemble assez en tout au canard ordinaire , excepté qu'elle n'est pas si grande ; mais d'un goût plus agréable , & qu'elle se digère plus facilement. Voyez les propriétés du canard à son article.

Sarcelles en ragoût.

Trouvez vos sarcelles ; lardez-les de gros lard ; passez-les à la casserole avec lard fondu , un peu de farine pour la liaison ; ou bien faites-les rôtir à moitié à la broche , & les empotez avec bon bouillon , sel , poivre , épices , fines herbes en paquet ; laissez cuire doucement le tout ; à moitié de cuisson , mettez-y des navets coupés par tranches & passés au roux , environ un bon verre de vin Lorsque le ragoût sera cuit & la sauce suffisamment liée , servez chaudement pour Entrée.

Autrement.

Faites rôtir entièrement les sarcelles ; pendant qu'elles rôtissent préparez un ragoût de ris de veau , artichauts , champignons , sel , poivre , fines herbes en bouquet ; votre ragoût cuit , jetez-le sur vos sarcelles après lui avoir donné une pointe de vinaigre ; garnissez votre plat de fricandeaux , & servez pour Entrée.

Autre façon.

Il y en a qui font des hachis avec ris de veau, champignons, chair de farcelles, ciboules, persil, sel & poivre, le tout haché menu & cuit dans la casserole, & qui après cela en farcissent les farcelles & les font ainsi rôtir à la broche. Quand elles sont rôties on les sert avec un coulis de champignons, ou bien on fait une sausse avec deux verres de bon vin, deux ou trois tranches d'oignon, du clou de girofle, un peu de poivre. On fait bouillir le tout dans une casserole, jusqu'à ce que la sausse soit réduite à moitié; on la passe au tamis; on y met un jus de bœuf, on la passe sur le feu dans la casserole, on la verse ensuite sur les farcelles que l'on sert ainsi chaudement.

On apprête & l'on sert de même les canards sauvages, les poules d'eau, les bécasses.

Sarcelles aux choux-fleurs.

Flambez vos sarcelles & les vuidez; trouffez les pâtes & les faites cuire à la broche; épluchez des choux-fleurs; faites-les blanchir, & les faites cuire dans un blanc de farine avec de l'eau, du sel & un morceau de beurre; quand ils sont cuits mettez les égoutter; mettez dans une bonne essence du beurre frais avec du gros poivre; faites lier la sausse sur le feu; dressez les sarcelles dans un plat, les choux-fleurs autour, la sausse sur les choux-fleurs, & servez chaudement.

Sarcelles aux navets.

Faites les cuire à la broche comme on vient de le dire, ou bien les ayant lardées de gros lard assaisonné, garnissez une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf avec oignons, carottes, persil, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel, clous; mettez-y vos sarcelles, mê-

me chose dessus que dessous , & faites cuire à la braise.

Coupez des navets en dés , ou bien tournez-les en olives ; passez-les dans un peu de saindoux pour leur faire prendre couleur ; égouttez-les ensuite , & les mettez mitonner dans une casserole avec un bon jus , & les liez d'un bon coulis ; dressez vos farcelles dans un plat , le ragoût de navets par-dessus , & servez chaudement.

Sarcelles aux montans.

Faites cuire vos farcelles comme dans l'article précédent , à la broche à la braise ; faites cuire un peu plus qu'à demi des montans de cardons d'Espagne dans de l'eau avec un morceau de beurre , une pincée de farine & du sel ; ne mettez les montans dans cette eau blanchie que quand elle commence à bouillir ; vos montans à demi-cuits , mettez-les égoutter , & achevez de les faire cuire dans une casserole avec un petit coulis clair de veau & de jambon ; ou bien faites-leur faire quelques bouillons dans une bonne essence claire pour leur donner du goût , & servez autour des farcelles.

Sarcelles aux huîtres.

Faites cuire vos farcelles à l'ordinaire ; faites blanchir des huîtres dans leur eau , jetez-les après dans l'eau fraîche , & les mettez égoutter sur un tamis ; faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle est un peu attachée mouillez-la de bouillon & de coulis ; faites lui faire quelques bouillons , dégraissez cette essence & la passez au tamis ; hachez deux anchois bien lavés & un peu dessalés , délayez-les dans l'essence ; mettez-y ensuite vos huîtres blanchies & un peu de gros poivre , & servez ce ragoût avec les farcelles.

Ou bien passez deux ou trois champignons

& autant de truffes avec un peu de lard fondu & les mouillez de jus ; liez-les ensuite d'un bon coulis de veau & de jambon ; ouvrez les huîtres, mettez-les sur un fourneau dans leur eau ; faites-leur faire deux ou trois trous, & après les avoir bien nettoyées, jetez-les dans votre ragoût ; ne les faites point bouillir parce qu'en bouillant elles se racornissent ; dressez vos farcelles dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Sarcelles aux olives.

Faites-les refaire dans de la graisse & les mettez ensuite cuire à la broche ; vous pouvez aussi les faire cuire à la braise. Tournez des olives & les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; quand elles sont égouttées mettez-les dans une bonne essence & servez dessous les farcelles.

Autrement.

Passez deux ou trois petits champignons dans une casserole ; mouillez-les de bon jus ; quand ils sont cuits, liez-les d'un petit coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la manière de le faire.) Otez le noyau de vos olives en les tournant & les jetez dans l'eau bouillante ; tirez-les ensuite ; & quand elles sont égouttées, mettez-les dans votre ragoût ; faites-lui faire un bouillon ; dressez vos farcelles dans un plat, le ragoût par-dessus & servez chaudement.

Sarcelles à la rocambole.

Faites-les cuire à la broche ; faites fuer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle commence à s'attacher, mouillez de bouillon & de coulis ; faites bouillir & dégraissez ; passez ensuite cette sausse au tamis ; écrasez quelques rocamboles, mettez-les dans l'essence & servez avec les farcelles.

Sarcelles aux truffes.

Faites cuire vos sarcelles à la broche, avec une farce légère dans le corps, & quelques truffes, & servez avec un ragoût de truffes.

Potage de sarcelles aux navets.

Vuidez vos sarcelles, trouffez-les proprement, faites-les refaire ; piquez-les de gros lard assaisonné, faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les ensuite dans une marmite avec trois ou quatre oignons, panais & carottes ; mouillez de bon bouillon & faites cuire ; ratifiez des navets, coupez-les en dés ou en long ; farinez-les un peu ; faites-les frire de belle couleur dans du sain-doux ; égouttez-les ensuite ; mettez-les dans une petite marmite avec de bon bouillon & faites cuire ; mitonnez vos croûtes de bon bouillon ; servez-vous du bouillon où ont cuit vos sarcelles ; après l'avoir dégraissé, dressez vos sarcelles au milieu du potage ; garnissez les bords de navets, le bouillon des navets par dessus, avec un jus de veau, & servez chaudement.

Si vous voulez servir le potage de navets, liez le bouillon des navets avec un coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* la manière de faire ce coulis.)

Potage de sarcelles aux lentilles.

Piquez-les de gros lard bien assaisonné comme dans l'article précédent ; faites-les cuire à demi à la broche ; empotez-les ensuite dans une marmite avec du petit lard coupé par tranches ; mettez-y des lentilles avec du bouillon & faites cuire ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de jambon, avec oignons, panais & carottes, & faites suer sur un fourneau ; mouillez de bouillon & laissez mitonner à petit feu : assaisonnez de quelques clous, ciboule entière, persil, champignons,

deux rocamboles ; ajoutez-y une croûte de pain ; quand le veau est cuit , ôtez-le de la casserole , mettez les lentilles qui sont cuites dans ce jus-là ; laissez-les mitonner un moment , & les passez ensuite à l'étamine ; mitonnez des croûtes de bon bouillon ; garnissez le bord du plat de votre potage des tranches de petit salé qui a cuit avec les lentilles ; dressez vos farcelles au milieu du potage avec quelques lentilles par-dessus : jetez le coulis sur le potage & servez chaudement.

Potage de Sarcelles aux truffes & aux champignons.

Piquez de gros sel bien assaisonné ; faites-les cuire à demi à la broche , & ensuite dans une marmite avec de bon bouillon ; passez des truffes dans une casserole avec un peu de lard fondu ; mouillez les d'un jus de veau ; laissez-les mitonner à petit feu ; faites un coulis d'une farcelle cuite à la broche ; pilez-la dans un mortier ; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de jambon , oignons par tranches , panais & carotes ; couvrez la casserole & la faites suer à petit feu. Quand le veau est attaché poudrez-le tant soit peu d'une pincée de farine ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon ; assaisonnez de champignons , truffes , un peu de persil , une ciboule entière , quelques clous de girofle , un peu de basilic & des croûtes. Laissez mitonner le tout ensemble pendant une demi-heure. Tirez les tranches de veau de la casserole , délayez-y la farcelle pilée ; passez le tout à l'étamine ; videz ce coulis dans la casserole où est le ragoût de truffes ; mitonnez des croûtes moitié jus & moitié bouillon ; dressez les farcelles sur le potage , le coulis par-dessus & servez chaudement.

Autre potage de farcelles aux champignons.

Faites-les cuire à moitié à la broche, comme on l'a dit, & les mettez ensuite dans une marmite avec de bon bouillon, sel, poivre, un bouquet de fines herbes; épluchez des champignons, & les coupez en dés; passez-les dans du lard fondu, avec deux bonnes pincées de farine; vos farcelles à moitié cuites, mettez vos champignons ainsi passés dans la marmite & laissez bien bouillir le tout ensemble. Quand le bouillon est consommé à propos, mitonnez des croûtes, dressez vos farcelles dessus; avant de servir, mettez-y un jus de mouton & de citron; garnissez le bord du plat de champignons frits; faites les amortir dans la casserole avec du bouillon; assaisonnez de sel & de poivre. Quand ils sont égouttés, faites-les frire dans du sain-doux, & servez.

Terrine de farcelles aux lentilles.

Vuidez & trouffez vos farcelles; faites-les refaire; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné, & les faites cuire à la braîse.

Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon; garnissez-en le fond d'une casserole avec un oignon coupé par tranches, panais & carotes; couvrez la casserole & faites suer. Quand les tranches sont attachées, mouillez-les, moitié bouillon & moitié jus; mettez-y quelques champignons, deux ciboules entières, un peu de persil, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble; achevez le coulis de farcelles, comme on l'a dit ci-devant. Quand les farcelles sont cuites, tirez-les de leur braîse; dressez-les dans la terrine; jetez le coulis sur les farcelles & servez chaudement.

Pâté de farcelles.

Ecrasez vos farcelles ; faites-leur trois ou quatre taillades sur l'estomac , lardez-les de moyen lard , assaisonnez-les de sel , poivre , muscade , clous pilés , canelle pilée , lard pilé , laurier , bardes de lard , fines herbes , persil & ciboules ; faites une abaisse de pâte ordinaire ; couvrez & façonnez proprement votre pâté ; dorez-le avec des jaunes d'œufs , & faites cuire.

Pâté de farcelles desossées

Fendez-les par le dos , ôtez en tous les os excepté ceux des cuisses ; lardez - les de moyen lard ; assaisonnez-les comme on vient de le dire ; arrangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire , & finissez comme dans l'article précédent.

Voyez au mot *Canard* , les propriétés des farcelles.

SARDINE , *Sarda* ou *Sardina* , petit poisson de mer qui ressemble beaucoup à l'anchois ; mais elle est plus grande & plus épaisse que lui. On la trouve communément dans la Méditerranée ; elle se nourrit d'ordures qu'elle trouve dans la mer. Les sardines courent de côté & d'autre en grandes troupes ; tantôt elles se trouvent au milieu de la mer , tantôt vers le rivage , tantôt vers les rochers & les pierres.

La sardine doit être choisie jeune , tendre & bien nourrie , récente , & qui ait été prise dans les mois de Mars & d'Avril ; elle nourrit médiocrement ; elle lâche un peu le ventre , elle produit un assez bon suc quand elle est salée , elle échauffe beaucoup , elle excite la soif , elle rend les humeurs âcres & picotantes.

La sardine contient beaucoup d'huile & de sel volatil ; quand elle est fraîche elle convient en tems froid à toutes sortes d'âge & de tempérament ; mais quand elle a été salée , on en doit user avec plus de modération , & principalement

les

les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux ; elle produit dans cet état à peu près les mêmes inconveniens que le hareng salé ; mais elle est d'un goût beaucoup plus relevé & plus agréable que lui. Les buveurs s'en servent même comme d'un mets excellent , parce qu'elle leur fait trouver le vin bon , & qu'elle les excite à boire. On la peut mettre au nombre des alimens qui sont plus agréables qu'utiles & salutaires.

On mange ordinairement la sardine grillée ou frite ; elle est plus saine sur le gril.

Sardine en caïsse.

Prenez des sardines fraîches ; coupez-leur la tête & le bout de la queue ; mettez de la farce de poisson au fond d'une caïsse ; arrangez les sardines dessus ; couvrez-les de même farce ; unissez avec un œuf battu ; saupoudrez de mie de pain ; couvrez d'une feuille de papier ; faites cuire au four ; égouttez la graisse ; servez par-dessus un coulis maigre qui soit clair.

SARRASIN, *Fagopyrum* , espèce de blé. On s'en sert dans plusieurs endroits pour faire du blé ; le pain de sarrasin ou blé noir approche de celui de seigle ; mais il est un peu plus nourrissant ; il se digère assez facilement ; il est de beaucoup inférieur au pain de froment. Ce blé contient beaucoup d'huile , & peu de sel essentiel.

SARRIETTE, *Satureia* ; plante que l'on emploie comme le thim dans les sausses ; elle a un goût piquant & agréable , & une odeur approchant de celle du thim ; mais plus foible ; elle a aussi les mêmes vertus que le thim & contient les mêmes principes ; elle fortifie le cerveau , elle atténue & rarefie les humeurs visqueuses ; elle excite l'appetit , aide à la digestion , chasse les vents ; elle contient beaucoup d'huile exaltée

& de sel volatil ; elle convient dans les tems froids aux vieillards , aux phlegmatiques & à ceux qui ont un estomac foible & débile. L'usage trop fréquent qu'on en fait , met les humeurs dans une forte agitation.

SAUSSE, *Embamma*. Liqueur dans laquelle on fait cuire toutes sortes de mets. On en fait de plusieurs sortes , & selon la nature des ragoûts. Voici les plus ordinaires.

Sausse-Robert en gras.

Passez des oignons coupés par tranches ou en petit dés dans une casserole , avec un peu de lard fondu, ou bien avec un morceau de beurre ; quand ils sont à demi roux mouillez - les de jus & blond de veau , un peu de sel & poivre ; égouttez la graisse ; assaisonnez de poivre & de sel ; quand les oignons sont cuits vous pouvez lier la sausse d'un coulis de veau & de jambon ; mettez-y un peu de moutarde , donnez-lui de la pointe , & servez-vous-en pour ce que vous aurez besoin.

Si c'est pour quelqu'un qui n'aime point l'oignon , vous pouvez passer la sausse au tamis avant de mettre la moutarde.

Sausse-Robert en maigre.

Passez votre oignon coupé comme on l'a dit , au beurre ; quand il est à moitié coloré , mettez-y du coulis maigre ; faites bouillir la sausse , dégraissez-la & l'assaisonnez de bon goût ; avant de servir mettez-y de la moutarde.

Si vous n'avez point de coulis maigre , après avoir passé l'oignon , mettez - y une pincée de farine que vous remuez toujours jusqu'à ce qu'elle soit assez colorée ; mettez-y après du bouillon , du vin rouge , un bouquet avec quelques clous , une pointe d'ail , & finissez comme on l'a dit.

Sauſſe au jambon.

Garniſſez une caſſerole de tranches de jambon battues , faites-les ſuer ſur un fourneau ; quand elles ſont attachées poudrez-les d'une pincée de farine , en remuant toujours ; mouillez de jus ; affaiſonnez de poivre & d'un bouquet , & laiſſez mitonner à petit feu ; ſi elle n'eſt pas affez liée ; mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon , qu'elle ait un peu de pointe ; paſſez-la au travers d'un tamis , & vous en ſervez pour toutes ſortes de rôts de viande blanche.

Sauſſe pour les canards.

Prenez du jus de veau , affaiſonnez-le de poivre & de ſel , mettez-y le jus de deux oranges , & vous en ſervez pour les canards & les farcelles.

Sauſſe pour les bécailles.

Vos bécailles étant cuites à la broche , mettez le ventre & les foies dans une caſſerole avec poivre & ſel ; écrasez-les ; mouillez-les d'un peu de vin rouge ; coupez vos bécailles dans la ſauſſe ; ſi elle n'eſt pas affez liée , mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon ; faites-la chauffer , preſſez-y le jus de deux oranges , & ſervez chaudement.

Sauſſe au jus de mouton à l'échalote.

Pelez des échalotes , hachez-les bien menu , mettez-les dans un plat avec du jus de mouton , du ſel & du poivre ; vous pouvez vous ſervir de jus de veau au lieu de jus de mouton ; ſervez-vous de cette ſauſſe pour des éclanches de mouton ou des volailles.

Sauſſe aux capres.

Mettez dans une caſſerole des capres fines entières , deux anchois bien lavés & hachés , une pincée de farine , de bon beurre , ſel , poivre , deux ciboules entières , un peu d'eau ; faites lies

la fausse sans qu'elle bouille, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Autrement.

Mettez de l'essence de jambon dans une casserole avec des capres auxquelles vous donnerez trois ou quatre coups de couteau; assaisonnez votre fausse de poivre & de sel, & servez chaudement.

Sausse aux anchois.

Lavez vos anchois; ôtez-en les arêtes, hachez-les & les mettez dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon, poivre & sel; faites chauffer votre fausse; donnez-lui de la pointe, servez-vous-en pour le rôti.

Sausse aux truffes.

Pelez vos truffes, lavez-les dans l'eau & les hachez; mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de veau & de jambon, sel & poivre; laissez mitonner à petit feu, & servez chaudement.

Sausse aux champignons & aux mousserons.

La fausse aux champignons & aux mousserons se fait de la même manière que la fausse aux truffes.

Sausse aux oignons.

Vos oignons coupés par tranches, mettez-les dans une casserole avec du jus de veau, sel & poivre; laissez mitonner à petit feu; passez la fausse au tamis, mettez-la dans une saussière, & la servez chaudement.

Sausse à la ciboule au roux.

Epluchez votre ciboule & la hachez; passez-la dans une casserole avec un peu de lard fondu, sel & poivre; mouillez de jus; laissez cuire un moment; liez d'un coulis de veau & de jambon, qu'elle ait de la pointe; servez chaudement.

Sausse au verjus.

Ecrasez le verjus , mettez-le dans une saussiere avec du poivre & du sel , & servez cette sausse froide.

Sausse au verjus au roux.

Mettez du coulis clair de veau & de jambon dans une casserole ; quand il est chaud , mettez-y le verjus , & servez chaudement.

Sausse aux mousserons nouveaux.

Vos mousserons épluchés , hachez les avec un peu de ciboule & de persil ; prenez une casserole avec un peu de lard fondu , mettez-la sur un fourneau allumé ; mettez de jus & laissez mitonner à petit feu ; dégraissez , liez d'un coulis de veau & de jambon ; que la sausse soit d'un bon goût , & servez chaudement.

Sausse au pauvre homme à l'eau.

Mettez dans une saussiere de la ciboule hachée avec du poivre , du sel , & de l'eau , & servez cette sausse froide.

Ou bien mettez dans une casserole un peu d'eau , de sel , de gros poivre , de l'échalote hachée très-fin , le jus d'un citron entier ; faites chauffer sans bouillir , & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Ou bien prenez un oignon blanc , échalotes , focamboles , ail , pilez le tout ; un peu d'eau , un verre de vin bouilli , un jus d'orange ; passez le tout à l'étamine , mettez-y gros poivre & servez.

Sausse au pauvre homme à l'huile.

Hachez un peu de ciboule & de persil , mettez-la dans une saussiere avec de l'huile , du poivre & du sel ; mettez-y un peu de vinaigre , & servez froide.

Sausse douce.

Mettez dans une casserole une chopine de vin rouge , un morceau de sucre & de la canelle ; fai-

tes bouillir cette sausse, faites-la réduire aux deux tiers, & servez dans une saussiere.

Sausse au fenouil & groseilles vertes.

Faites fondre un peu de beurre dans une casserole sur un fourneau ; quand il est fondu, mettez-y une pincée de farine, & la faites roussir ; quand elle est rousse, ajoutez un peu de ciboule hachée ; mouillez de bouillon de poisson ; assaisonnez de poivre & sel ; quand la sausse bout, mettez-y une pincée de fenouil & des groseilles bien épluchées ; laissez mitonner, liez d'un coulis, & servez chaudement.

Sausse appelée poivrade.

Mettez du vinaigre dans une casserole avec un peu de jus de veau, une ciboule entière, un oignon coupé par tranches, une tranche de citron, poivre & sel ; quand la sausse a bouilli, passez-la au tamis, & servez chaudement dans une saussiere.

Sausse rousse.

Mettez ce que vous voudrez dans un plat avec vinaigre, sel & poivre ; faites roussir du beurre dans une poêle, & faites frire du persil dedans ; quand il est croquant servez sur ce qui est dans le plat.

Sausse à l'Allemande.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon que vous faites suer & attacher ; mouillez la avec du bouillon & du coulis ; faites-la bouillir ; quand elle est réduite & dégraissée, passez-la au tamis ; mettez dedans des foies & persil blanchi ; hachez capres & anchois, deux ciboules entières & de bon beurre ; faites lier la sausse sur le feu ; & qu'elle ne soit pas trop épaisse ; ôtez-les ciboules, mettez-y un peu de poivre & le jus d'un citron : servez.

Autre façon de sausse à l'Allemande.

Passez au beurre persil, ciboules, champi-

gnons, truffes, une tranche de jambon hachée, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, quelques tranches d'oignons; mouillez avec de bon bouillon & laissez réduire; passez le fond de vos poulets dans un tamis bien clair, mettez-le dans la sausse que vous liez avec des jaunes d'œufs; en servant jetez dedans pignons & pistaches blanchis, & servez avec vos poulets à l'Allemande.

Sausse à l'Angloise.

Hachez sur une nappe quatre jaunes d'œufs durs; mettez dans une essence claire capres, anchois hachés, deux ciboules entières, & de bon beurre: faites hier la sausse sur le feu; mettez de cette sausse au fond du plat que vous devez servir, des jaunes d'œufs durs hachés dessus, ensuite ce que vous avez à servir; le reste de la sausse par dessus, ensuite des œufs hachés & servez.

Sausse à l'Angloise pour les cochons de lait.

Prenez de la mie de pain bien fine, la quantité que vous jugerez à propos; mouillez-la de bouillon & l'affaïsonnez de poivre & de raisins de Corinthe; faites-la mitonner, & servez cette sausse dans une saussière. On fait la même sausse pour les perdrix en n'y mettant ni sucre, ni raisin, mais seulement du sel & du beurre avec un oignon piqué de clous de girofle.

Sausse à l'Espagnole

Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines & deux oignons en tranches; faites suer sur le feu; mouillez avec de bon bouillon, du coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne que vous ferez bouillir auparavant; mettez aussi une poignée de coriandre, une gouffe d'ail, un bouquet de persil, ciboule, girofle, une demi-feuille de laurier, deux cuillerées

d'huile fine ; faites bouillir cette sausse deux ou trois heures à petit feu ; dégraissez-la & la faites réduire ; passez-la au tamis , & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Ou bien foncez une casserole de deux noix de veau , de tranches de jambon , deux perdrix ou perdreaux , un bouquet ; faites suer le tout & attacher légèrement ; mouillez de coulis ordinaire , vin de Champagne , huile , & assaisonnemens ordinaires , un peu de coriandre , trois tranches de citron ; quand elle est cuite de bon goût , servez-vous-en.

Sausse hachée en gras.

Mettez une tranche de jambon dans une casserole ; faites-la suer & attacher un peu ; mettez-y ensuite un morceau de beurre , des champignons hachés , une pointe d'ail , un bouquet de persil , ciboule , clous de girofle ; passez le tout ensemble & mouillez de bouillon & de coulis ; après quelques bouillons , dégraissez la sausse , & vous en servez pour ce que vous voudrez.

Sausse hachée en maigre.

Passez des champignons hachés , une petite pointe d'ail , un bouquet , clous de girofle , avec un peu de beurre dans une casserole mouillée de coulis maigre ; de bouillon maigre & d'un verre de vin blanc. Faites bouillir la sausse & la dégraissez ; quand elle est assez réduite , servez-vous-en si vous n'avez point de coulis ; mettez-y un peu de sausse d'étuvée de carpe , ou bien faites un petit roux de beurre & de farine que vous mettez dans la sausse pour la lier. Dans ce cas-là , il faut la laisser bouillir plus long-tems.

Sausse à la Hollandoise.

Faites blanchir du persil & le hachez très-fin ; mettez-le dans une casserole , avec de bon
beurre

beurre dont le tiers manié dans de la farine, un peu de bouillon, le jus d'un citron entier, sel, gros poivre, un anchois haché ; faites lier la sausse sur le feu, & vous en servez pour ce que vous jugerez à propos.

Sausse à l'Italienne en gras.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle est un peu attachée, mettez y des champignons hachés, un bouquet, une pointe d'ail, quelques clous de girofle, de l'huile fine ; passez avec les champignons, & les mouillez avec un verre de vin de Champagne & du coulis ; après quelques bouillons, dégraissez la sausse, assaisonnez-la de bon goût, mettez-y un peu de gros poivre, un jus de citron, & servez avec ce que vous voudrez.

Sausse à l'Italienne en maigre.

Passez des champignons hachés très-fin avec de l'huile, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail ; mouillez avec un verre de vin blanc & du coulis ; si vous n'avez point de coulis maigre, mettez dans la sausse à l'Italienne un peu de sausse d'étuvée de carpe ; passez au tamis ; après quelques bouillons, dégraissez la sausse ; ôtez le bouquet ; servez-vous-en pour ce que vous voudrez.

Autre sausse à l'Italienne blanche claire.

Passez à l'huile, persil, ciboules, échalotes, champignons, quelques truffes hachées, gouffe d'ail entière, une demi-feuille de laurier ; mouillez de bouillon & de réduction, & laissez réduire cette sausse autant que vous le jugerez à propos ; mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraissée avec un verre de vin de Champagne, & vous en servez pour toutes sortes de viandes blanches & noires, & même sous la viande de Boucherie.

Sausse rousse à l'Italienne

La sausse rousse à l'Italienne se fait de même ; au lieu de bouillon vous la mouillez d'essence claire & de vin.

Sausse à l'orange en gras.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle est un peu attachée, mouillez-la avec un peu de bouillon & du coulis ; faites bouillir à petit feu ; passez le jus au tamis ; mettez dedans de la pelure d'orange coupée en zests ; pressez-y le jus de deux oranges ; mettez-y de bon beurre ; faites lier la sausse sur le feu, & vous en servez.

Sausse à l'orange-en maigre.

Mettez de bon beurre dans une casserole avec quelques zests & le jus de deux oranges, sel & poivre ; faites lier la sausse sur le feu sans qu'elle bouille. Si vous n'avez point de coulis maigre, mettez de bon beurre, dont un quart manié de farine, du jus maigre, quelques anchois hachés, sel, gros poivre, des zests d'orange, & le jus de deux oranges. Faites lier la sausse sur le feu & vous en servez.

Sausse à la-ravigote.

Faites suer une tranche de jambon dans une casserole ; quand elle est un peu attachée, mouillez-la de bouillon & de coulis, & faites bouillir. Quand la sausse est assez réduite, passez-la au tamis, mettez dedans toutes sortes de fines herbes hachées, comme baume, pimprenelle, cerfeuil, civette, corne de cerf, estragon blanchi ; ajoutez-y de bon beurre, un jus de citron, sel & gros poivre ; faites lier la sausse & servez chaudement avec ce que vous voudrez.

Autre ravigote chaude.

Faites chauffer de l'huile dégraissée dans une casserole. Quand elle est chaude, passez-y du persil, de la ciboule, des fines herbes, une gousse

d'ail, le tout haché ; mouillez d'un peu de jus & de coulis & dégraissez ; mettez y ensuite un filet de vinaigre & de la moutarde ; vous pouvez ajouter des capres , quelques anchois hachés , gros poivre & jus de citron. On sert cette sausse avec tout ce que doit avoir un peu de haut goût.

Pour dégraisser l'huile, on la fait chauffer dans une terrine ; on y met le feu comme à de l'eau-de-vie, & on l'éteint tout de suite. D'autres pour la dégraisser la font bien chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide, & la fouettent pour s'en servir.

Sausse ou ravigote chaude d'une autre manière.

Mettez dans une casserole un demi setier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraisée, bon bouillon ; faites bouillir & réduire le tout à un bon verre ; mettez-y ensuite du persil, de la ciboule, de l'échalote, le tout haché, avec sel & poivre. Vous pouvez y ajouter corne de cerf, cresson à la noix, estragon, tripe-madame, le tout haché. Faites bûoillir le tout ; que la sausse soit courte.

Cette sausse se sert sur des poulets ou pigeons rôtis, avec un jus de citron. Cela s'appelle poulets, pigeons au vin de Champagne. En servant, on peut y mettre jus & coulis, & même une gouffe d'ail que l'on retire en servant.

Sausse piquante.

Mettez dans une casserole une tranche de jambon, trois racines, trois ou quatre oignons coupés en filets, un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une gouffe d'ail, cinq ou six clous de girofle, une demi-feuille de laurier. Passez le tout ensemble à petit feu & long-tems ; mouillez après avec du vinaigre, du coulis, un peu de bouillon ; faites bouillir

la fausse & la dégraissez ; passez-la au tamis , & vous en servez.

Autre façon.

Mettez dans une casserole une chopine de vin blanc , une cuillerée d'huile fine affinée ; faites bouillir ensemble jusqu'à moitié ; mettez-y un peu de jus , persil , ciboule , une pointe d'ail , cresson à la noix , une pincée d'estragon , cerfeuil , échalote , le tout haché très-fin , sel , gros poivre ; faites faire un bouillon dans la fausse à toute cette fourniture & servez.

Sausse piquante verte.

Lavez cerfeuil , cresson à la noix , pimprenelle , pourpier , corne de cerf , estragon , un peu de baume , civette , de chacun suivant sa force. Pilez ces herbes dans un mortier ; assaisonnez ensuite avec de la rocambole hachée , de l'huile ; sel , gros poivre , une cuillerée de moutarde , le tout bien délayé. Si la fausse est trop épaisse , mettez-y un peu d'eau , & la servez froide dans un saussière.

Sausse verte à l'oseille.

Pilez une poignée d'oseille dans un mortier : pressez-en le jus que vous passez au tamis , mettez dedans de bon beurre manié de farine , sel , gros poivre ; faites lier la fausse sur le feu , & vous en servez pour ce que vous voudrez en gras & en maigre.

Sausse verte.

Pilez du blé verd dans un mortier avec une croûte de pain ; tirez le blé qui est pilé & le mettez dans une étamine , assaisonné de poivre & de sel , mouillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre ; passez au tamis , & servez cette fausse froide avec de l'agneau.

Sausse verte chaude.

Faites suer une tranche de veau & de jambon , mouillez de vin de Champagne & de bouil-

lon ; ayez une fourniture de petites herbes comme estragon , cerfeuil , baume , civette ; pilez le tout avec persil en branches ; pressez le tout avec l'étamine pour en tirer le verd ; délayez quatre jaunes d'œufs dans ce verd , comme une liaison ; liez-en votre sausse passée au clair , le citron si l'on veut dedans ; servez-vous-en pour toutes sortes de viandes blanches & de boucherie ; vous pouvez faire blanchir les petites herbes.

Sausse à la rémolade.

Hachez très-fin persil , ciboule , capres , anchois , une pointe d'ail ; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde , sel fin , poivre concassé ; délayez avec de l'huile & du vinaigre ; que rien ne domine dans cette sausse : servez-la froide dans une saussière.

Sausse à la rémolade chaude.

Mettez dans une casserole persil , ciboule , champignons , une pointe d'ail , le tout haché ; passez-les sur le feu avec une cuillerée d'huile , & mouillez après avec du coulis & un peu de vinaigre ; après quelques bouillons dégraissez la sausse & l'assaisonnez de bon goût ; avant de servir mettez-y une cuillerée de moutarde. Faites servir la sausse sans bouillir , & vous en servez pour tout ce qui a besoin de haut goût.

Sausse à la Czarienne.

Ayez une essence faite exprès de belle couleur dans laquelle vous mettez un peu avant de servir deux pains de beurre de Vambres , raisin de Corinthe , poivre long qui se trouve dans les cornichons , cornichons verts , deux tranches de citron ; faites chauffer , & servez sur votre Entrée.

* Vous pouvez la faire au blanc de même sans lier avec de la réduction ; mais y mettre un peu

de beurre , poivre long , & cornichons bien blanchis.

Sausse à la Damois.

Coupez une poularde par quartier , mettez-la dans un plat avec des tranches de jambon , deux champignons , un petit bouquet , deux gouffes d'ail ; faites suer le tout à demi attaché ; mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon ; laissez cuire le tout bien dégraissé ; passez au tamis cette sausse , & vous en servez pour mettre sous d'autres volailles , au clair , ou liée à demi d'une essence de jambon.

Sausse à la Demoiselle.

C'est le fond de la sausse au persil avec lequel vous passez à travers de l'étamine , ail , laitue blanchie , avec deux jaunes d'œufs durs , le tout bien pilé ; vous y mettez ensuite deux pains de beurre de Vambres , & gros poivre ; vous la faites comme une sausse blanche relevée de bon goût.

Sausse à la marotte.

Passez à l'huile , veau , jambon en dés , deux gouffes d'ail , un bouquet , deux champignons ; mouillez ensuite d'une essence claire & les finissez ; prêt à servir mettez dedans pistaches & rocamboles entières , verd de ciboules hachées en gros bien blanchi ; marquez-en ce que vous voulez.

Sausse à l'ivoire.

Passez à l'huile & au lard fondu tranches de veau & de jambon , avec tranches d'oignon , une gouffe d'ail , quatre champignons ; mouillez avec vin de Champagne & bouillon , mettez dedans une mie de pain mitonnée , peu de pain , & de la crème qui ait bouilli ; retirez le veau & le jambon quand ils sont cuits ; passez le reste à l'étamine avec quatre jaunes d'œufs durs ; servez-vous-en pour ce que vous voudrez , com-

me poulets , veau , & autres viandes , blanches & noires.

Sauſſe à la Manſienne.

Prenez des foies de perdreaux , un foie gras , un peu de moëlle de bœuf , un peu de beurre , quelques champignons , persil , échalotes , rocamboles ; pilez le tout ensemble ; remplissez de cette farce le corps d'une poularde , & la faites cuire à la broche ; quand la poularde est cuite , prenez la farce qui est dedans , délayez-la dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis & de bon beurre ; tournez cela comme une sausse blanche. Ajoutez un verre de réduction au lieu de coulis , & servez.

Sauſſe à la moruë.

Passez des champignons en tranches , un bouquet , de bon beurre , deux gouffes d'ail ; le tout passé , mettez-y une pincée de farine que vous délayez avec une chopine de crème ; tournez jusqu'à ce que votre sausse soit faite ; passez-la dans une étamine ; mettez-y ensuite une pincée de persil blanchi bien haché , & servez pour toutes sortes de choses en filets , ou pièces entières , un verre de réduction dedans.

Sauſſe à la Martine

C'est le fond de la sausse des réductions ; mettez dedans de petits oignons blancs , pistaches , jambon en dés , & des carotes en dés aussi ; cette sausse vous sert à ce que vous voulez.

Sauſſe à la Nefle.

C'est le fond de la sausse à la Noë finie au blanc ; elle vous sert à toutes les petites sausses , comme verte , jaune , rouge , blanche , à l'Angloise , à l'Italienne blanche , aux petits œufs & à tout ce que vous jugez à propos ; il se fait un consommé qui sert à masquer à la fin des Entrées.

Sausse à la Noé.

Prenez une noix de veau , un morceau de jambon , un poulet , le tout coupé en dés , deux gouffes d'ail , trois rocamboles , trois échalotes , quatre champignons , un bouquet , deux tranches de citron ; faites suer le tout ensemble sans attacher ; mouillez de deux verres de vin de Champagne bouilli , & de deux verres de bouillon ; faites réduire le tout & dégraissez la sausse ; passez-la au tamis ; mettez-y ensuite un peu de persil haché bien menu , en servant pour y donner du goût ; ajoutez estragon , cerfeuil , truffes , cornichons en tranches ou hachés , des jaunes d'œufs hachés & des échalotes ; enfin tout ce que vous voulez ; cette sausse sert pour le gibier , la volaille , & la grosse viande.

Sausse à la Provençale blanche.

Passez dans une casserole avec de l'huile , tranches de champignons , persil en branches , tranches d'oignon , trois gouffes d'ail , un peu de basilic ; mouillez ensuite d'un verre de vin de Champagne , & de la petite sausse à la Noé ; dégraissez ; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs ; servez-vous-en à ce que vous voudrez ; vous la faites brune en y mettant du coulis , ou verte ou autrement.

Sausse au singe verd.

Prenez un fond de sausse à la Noé au blanc toute claire ; mettez-en dans une casserole ce qu'il vous en faut , pilez du cerfeuil cru , tirez-en le suc à travers d'une serviette ; délayez deux jaunes d'œufs avec ce verd ; liez-en votre sausse , & vous en servez. Vous pouvez tirer toute sorte de verd de cette façon , comme persil , estragon , cresson Alenois , & vous pouvez faire blanchir ces herbes , si elles sont trop fortes crues.

Sausse à l'Ivernoise blanche.

Faites bouillir un verre de vin de Champagne réduit au quart avec une gouffe d'ail piquée d'un clou ; après quelques bouillons , mettez-y un verre de réduction , une feuille de baume , quelques feuilles de pimprenelle , quatre feuilles d'estragon. Quand votre sausse est faite , ajoutez cinq ou six zests de bigarade , qu'ils ne bouillent point , un peu de poivre concassé , jus de saison , & servez.

Sausse à l'aspic.

Mettez dans une casserole tranches de veau & de jambon , ail , échalote , un bouquet piqué d'un clou , un peu de coriandre , du macis , du gingembre , de la canelle , un peu de baume , de l'huile , deux tranches de citron , un verre de vin de Champagne , deux verres de bouillon ; faites bouillir le tout doucement & réduire à une petite sausse ; mettez-y ensuite un verre de vinaigre blanc , & quand votre sausse à suffisamment bouilli , passez-la au clair & servez ; vous pouvez la lier à demi bien dégraissée.

Sausse au laurier.

Passez champignons entiers , branches de persil , six feuilles de laurier dans une casserole avec huile , deux gouffes d'ail ; mouillez d'un demi verre de vin blanc , essence , jus de citron , servez-vous-en pour ce que vous voudrez. La sausse au romarin , à la sauge , de même , ou eau claire avec de la réduction.

Sausse à la vestale.

Faites mitonner gros comme un œuf de mie de pain mollet dans du consommé ou bouillon clair , ensuite du blanc de volaille pilé , & deux jaunes d'œufs durs , de l'oignon cuit à la cendre , deux amandes ameres , sel , poivre , le tout pilé & passé à l'étamine. Faites chauffer sans bouillir , & servez un peu relevé.

Sausse perlée.

Prenez rocamboles, ail, anchois pilés ; un verre de vinaigre blanc, un verre de vin de Champagne, un demi verre d'huile, un jus de citron, ou d'orange, faites bouillir le tout ensemble & le laissez infuser ; quand la sausse est froide, passez-la au tamis & servez pour ce que vous voudrez avec sel & gros poivre ; cette sausse est bonne pour les viandes insipides & autres, un verre de réduction en bouillon.

Sausse aux fines herbes.

Mettez dans une casserole deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet ; faites cuire sur les cendres chaudes ; quand cela est réduit, mettez-y deux cuillerées de réduction, une pincée de persil blanchi, concassée en gros ; servez-vous de votre sausse.

Sausse bachique.

Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin de Bourgogne, sucre, canelle, girofle, écorce de citron verd, muscade, coriandre ; quand cela est réduit à une petite sausse à demi liée, passez-la au tamis dans une casserole, & y mettez ce que vous jugerez à propos ; comme levreau, lapreau & autres.

Sausse aigre.

Mettez dans une casserole trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de fleur de muscade, un verre de vinaigre, un peu d'eau, un morceau de beurre, sel, poivre ; faites cuire votre sausse en la remuant avec une cuiller de bois & prenez garde qu'elle ne tourne ; vous pouvez aussi y mettre un morceau de beurre manié, cela la soutiendra mieux, une autre fois des anchois ; cette sausse sert ordinairement pour des perches ou autres poissons ; on la sert dans une saussière ou sur le poisson.

Sausse à la Huffarde.

Prenez trois cuillerées de bouillon, un peu de réduction, un verre de vin de Champagne, la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux, quelques feuilles d'estragon, deux gouffes d'ail, thim, basilic, laurier, une tranche de jambon, persil, ciboules, la moitié d'un citron en tranches, sel, poivre; faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que la sausse soit assez réduite, passez-la au tamis; servez-vous-en pour sausse piquante à ce que vous voudrez.

Sausse à la Princesse.

Mettez dans une casserole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, persil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très-fin; mouillez avec du bon bouillon, un peu de réduction, un demi verre de vin de Champagne, sel, gros poivre; faites cuire cette sausse à petit feu une demi-heure; retirez ensuite les tranches de jambon & la feuille de laurier; liez cette sausse avec trois jaunes d'œufs, délayée avec un peu de réduction; servez-vous-en pour ce que vous voudrez.

Sausse à la pimbeche.

Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon que vous coupez en dés, un bouquet de persil, ciboule, ail, trois clous de girofle, un peu de muscade, une demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons; passez le tout avec de l'huile; mouillez avec un peu de réduction & du bouillon; faites cuire cette sausse pendant une demi-heure, dégraissez-la passez-la au tamis, & avant de servir mettez dedans quelques pistaches, & quelques rocamboles entières avec du verd de ciboules blanchi & haché.

Sausse à la Reine.

Mettez dans une casserole la moitié d'une noix

de veau , deux tranches de jambon , deux oignons , quelques champignons , le tout coupé en dés , une gouffe d'ail ; passez le tout avec de l'huile ; mouillez de bon bouillon , un verre de vin de Champagne ; faites cuire cette sausse pendant une heure ; dégraissez-la , retirez le veau & le jambon ; mettez-y une mie de pain trempé dans de la crème ; passez-la à l'étamine ; beurrez-la avec une cuiller de bois & l'arrosez avec de la crème pour que rien ne reste ; faites-la chauffer au bain-marie , & vous en servez pour ce que vous voudrez.

Saussé au réveil-matin.

Passez du veau & du jambon coupés en dés avec de l'huile fine dans une casserole ; mettez-y après ail , échalote , rocamboles , un bouquet , un oignon piqué de clous de girofle , macis , gingembre , canelle , un peu de baume , une tranche de citron , un verre de vin de Champagne , de bon bouillon , un verre de vinaigre blanc , faites cuire le tout ensemble à petit feu ; à moitié de cuisson , ajoutez-y une cuillerée de coulis & dégraissez la sausse ; quand elle est réduite à une petite sausse , passez la au tamis , servez vous-en pour la venaison ou pour ce que vous jugerez à propos.

Saussé simple.

Faites suer tranche de veau & de jambon , mouillez avec un verre de vin de Champagne , du bouillon , un peu de réduction ; faites bouillir le tout ensemble à petit feu ; quand la sausse est réduite , faites blanchir toutes sortes de petites herbes , comme cerfeuil , pimprenelle , estragon , baume , civette ; mettez-les après dans l'eau fraîche , pressez-les pour en ôter l'eau , pilez les très-fin ; mettez-les ensuite dans la sausse pour les passer à l'étamine ; mettez-y un jus de citron , sel , gros poivre ; servez chaud.

Sausse à la Romaine.

Foncez une casserole de veau & de jambon avec deux gouffes d'ail, un oignon coupé en tranches, une racine en zests, quelques champignons, faites suer sur le feu; quand le veau a rendu son jus, poussez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il soit prêt à s'attacher; mouillez avec un verre de vin de Cnampagne, deux cuillerées d'huile fine, faites bouillir à petit feu pendant une heure; passez la sausse au tamis; mettez-y sel, gros poivre, un morceau de bon beurre, du persil blanchi haché; faites lier la sausse sur le feu, un jus de citron, & servez à ce que vous voudrez.

Sausse à la jardiniere.

Garnissez une casserole de veau & de jambon, carotes, panais, deux gouffes d'ail, un bouquet de persil, ciboules, & faites suer; mouillez avec deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine, bon bouillon; faites bouillir votre sausse pendant une heure; dégraissez-la & la passez au tamis: faites-la réduire en petite sausse; si elle ne l'est pas assez, mettez-y gros comme une noisette de beurre manié de farine, du cerfeuil blanchi haché; faites lier la sausse sur le feu, & servez.

Sausse à la monime.

Mettez dans un peu de réduction sel, gros poivre, bon beurre, un peu de citron verd rapé fin, des cornichons blanchis & hachés à moitié, faites lier la sausse sur le feu; dressez sur ce que vous voudrez.

Sausse à la Saint Clou.

Faites blanchir une poignée de persil, & deux laitues; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche, pressez-les bien & les pilez; faites-les cuire ensuite avec un peu de réduction & de bouillon, une gouffe d'ail; passez au tamis; mettez ensuite

cette sausse dans une casserole avec bon beurre, quatre jaunes d'œufs hachés très-fin ; faites lier la sausse sans bouillir, passez-y un jus de citron & servez.

Toutes ces sausses uniquement inventées pour relever le goût des viandes ou pour aiguïser l'appétit ne peuvent pour l'ordinaire , produire que de mauvais effets ; les assaisonnemens , les épices & les autres ingrédiens les rendent malfaisantes , comme on l'a dit en plusieurs endroits ; un autre inconvénient , c'est que ces sausses en excitant l'appétit , font manger beaucoup plus que l'on ne mangeroit sans cela ; par-là l'estomac se trouve surchargé de nourriture , d'où peuvent naître quantité d'accidens que nous avons détaillés ailleurs.

SAUCISSE , *Botulus*. Mets faits de viande hachée & enfermée dans un boyau comme un boudin. Les saucisses sont fort pesantes sur l'estomac & indigestes ; les vieillards , les personnes délicates , qui digèrent mal, ou qui sont peu d'exercice doivent s'en interdire l'usage ; celles de veau sont meilleures & plus saines que celles de cochon.

Saucisses de porc.

Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, des filets par exemple & de la panne, autant de l'un que de l'autre ; pour les rendre plus délicates vous pouvez y mettre quelques estomacs de chapons ou de gros poulets , ou bien un peu de veau ; hachez le tout ensemble avec tant soit peu d'échalotes , sel , poivre , fines épices, fines herbes , un peu de mie de pain bien fine ; prenez ensuite de petits boyaux de cochon ou de mouton ; nettoyez-les bien, remplissez-les de votre chair hachée avec un cornet de fer blanc appelé entonnoir , en la faisant entrer avec le doigt ; piquez de tems en

Rems le boyau avec une épingle pour faire sortir le vent & remplir plus facilement le boyau. Quand il est plein, unissez-le avec la main; formez vos saucisses de la longueur que vous les voudrez : après cela on les fait griller sur du papier ou bien on les sert passées à la poêle avec lard & un peu de vin, pour Hors-d'œuvre ou pour Garniture.

Vous pouvez aussi envelopper votre viande hachée avec des crépines & les faire cuire dans une tourtière ou à la poêle.

Saucisses de veau.

Elles se font de la même manière que les précédentes ; au lieu de chair de cochon prenez de la rouëlle de veau avec moitié autant de lard, ou de la panne ; assaisonnez-les & les faites cuire de même. On les sert comme les autres avec la moutarde, si on veut.

Saucisses de perdrix.

On fait aussi des saucisses avec de la chair de perdrix rôties qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & assaisonnement comme le Boudin.

Saucisses aux choux.

Coupez un chou en quatre, lavez-le & le faites blanchir ; mettez-le dans l'eau fraîche, pressez-le bien & le faites blanchir ; coupez-le ensuite en filets ; faites suer & attacher une tranche de jambon dans une casserole ; mettez-y ensuite le chou & du lard fondu ; passez-les & les mouillez de jus, & de bouillon, sel & poivre ; faites-les cuire. Quand ils sont cuits, mettez-y du coulis & dégraissez ; le ragoût fini, ôtez la tranche de jambon, dressez les choux dans un plat, des saucisses grillées dessus, & servez chaudement.

Saucisses au Parmesan.

Prenez de petites saucisses de la longueur du

pouce, faites-les blanchir dans l'eau, & leur faites jetter leur graisse; mettez-les ensuite mijonner dans une essence de jambon; faites un petit gratin d'essence réduite dans un plat, dans lequel vous devez-les servir; arrangez-les saucisses dedans; pannez-les de parmesan en les humectant de leur sausse; donnez-leur couleur au four, & servez à sec. Vous pouvez mettre des truffes entre si vous voulez.

Saucisses au vin de Champagne.

Faites-les cuire dans une petite braise légère; mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec légers assaisonnemens, & faites cuire doucement; égouttez-les, passez la cuisson que vous faites réduire; mettez-y un peu de blond de veau, dégraissez & servez avec le jus d'un citron.

Saucisses en matelote.

Faites cuire de l'oignon, mouillez-le ensuite avec du vin rouge, un peu d'eau, sel, poivre, deux feuilles de laurier; jetez-y des saucisses plates; faites cuire le tout; en finissant une pincée de capres hachées bien menu avec un anchois, des croûtons de pain, une pointe de vinaigre; servez à courte sausse.

Saucisses aux truffes.

Prenez des saucisses de veau; foncez une casserole de bardes de lard, par-dessus un lit de tranches de truffes, ensuite un lit de saucisses plates, puis des truffes, & enfin quelques bardes; assaisonnez légèrement; faites cuire sur des cendres chaudes; égouttez les truffes & les saucisses; dégraissez le fond de la cuisson, mettez-y un peu de blond de veau; jetez sur les saucisses & sur les truffes, & servez le tout pour Hors-d'œuvre.

SAUCISSON, *Lucanica*. Grosse saucisse faite de viande hachée avec bonnes épices. On estime

me surtout les saucissons de Boulogne. On fait encore grand cas de ceux de Pontaudemer en Normandie. Voici la manière de faire un saucisson très-délicat.

Saucisson Royal.

Prenez de la chair de perdrix crüe, de la chair de poularde & de chapon crüe, un peu de jambon cru, cuisse de veau & lard, persil, ciboules, champignons, truffes, sel, poivre, épices fines, une pointe d'ail, deux œufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crème; le tout haché fort menu & bien mêlé; roulez cette farce en gros morceaux selon la quantité que vous en aurez; & pour les faire cuire sans que la farce se defasse, coupez des tranches bien minces de rouëlle de veau; applatissez-les sur la table; enfermez-en votre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins & d'une longueur raisonnable.

Les ayant ainsi accommodés, foncez une casserole ovale de beaucoup de bardes de lard; rangez les saucissons dans la casserole, qu'ils soient bien enfermés; couvrez-les de tranches de bœuf & de bardes de lard, & les faites cuire à la braise; prenez garde que le feu ne soit trop ardent; laissez-les cuire environ huit ou dix heures.

Quand ils sont cuits, laissez-les refroidir dans la même casserole, & avant de servir, dégraissez-les; prenez garde de les rompre en les tirant; ôtez toute la viande qui est autour; coupez ensuite vos saucissons par tranches que vous rangerez proprement dans un plat, & servez froid.

Saucisson de Boulogne.

Prenez de la chair de pourceau grasse & maigre que vous hacherez bien menu, & sur le poids de vingt-cinq livres, ajoutez une livre de sel,

quatre onces de poivre entier avec une pinte de vin blanc & une livre de sang de la bête. Paraissez ensuite & mêlez bien le tout ensemble pendant un quart-d'heure ; remplissez-en des boyaux que vous entourrez d'une serviette de peur qu'en pressant la viande, les boyaux ne viennent à crever. Faites les séparations de la longueur que bon vous semblera & les nouez avec une ficelle. Pendez-les ensuite à l'air ou à la fumée pour les faire sécher. Quand ils sont secs, coupez la peau qui sépare un saucisson de l'autre ; car les vers s'y peuvent mettre. Frottez-les avec un peu d'huile d'olive après avoir ôté la poussière qui est dessus ; mettez-les dans une terrine vernie que vous couvrirez de son couvercle. On peut ainsi les conserver pendant fort long-tems sans qu'ils se gâtent.

Saucisson de sanglier.

Prenez douze livres de chair de sanglier, arrosez-la d'un peu de vin muscat, & la mettez dans un linge blanc entre-deux planches chargées de pierres. Deux jours après, prenez six livres de panne, hachez la chair & la panne ensemble un peu gros ; prenez une once de macis en poudre, une once de girofle écrasé ; assaisonnez la viande de douze onces de sel ; mêlez le tout ensemble ; arrosez de vin muscat & laissez dans une terrine douze heures ; mettez-y un peu de salpêtre pour rougir. Entonnez ensuite dans des boyaux de porc des plus grands, le tout avec des oreilles coupées en filets, que vous mêlez dans les boyaux ; quand ils sont pleins, mettez-les égoutter pendant deux jours, & ensuite fumer, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & vous en servez. Les saucissons de porc peuvent se faire de la même manière.

SAUGE, *Salvia*, plante qu'on distingue en deux espèces, la domestique ou la cultivée &

la sauvage. La sauge des jardins est encore distinguée en grande & en petite. La petite diffère de la grande en ce que ses feuilles sont plus petites, plus blanches, d'une odeur & d'un goût plus fort & plus aromatique.

Les tiges de la sauge cultivée sont ligneuses & d'un verd blanchâtre; ses feuilles sont oblongues, larges, épaisses, cotoneuses, d'une odeur forte, mais agréable; d'un goût aromatique, amer & d'une couleur blanchâtre; ses fleurs naissent en épis, à la sommité des branches. Elles sont en gueule, ou en tuyau découpé par le haut en deux lèvres. Elles ont de l'odeur, & une couleur bleue, tirant sur le purpurin. Ses semences sont rondes, & enfermées dans une capsule. La petite sauge est plus estimée que la grande, elle a un très grand nombre de propriétés.

Elle est bonne contre toutes les humeurs phlegmatiques, d'usage partout où il faut fortifier & dessécher. Elle a une vertu singulière pour conforter les nerfs, pour exciter l'appétit, & nettoyer l'estomac plein de ses mauvaises humeurs.

On prend la sauge à la manière du thé, tant pour les maladies du cerveau que pour ranimer le mouvement des liqueurs & la circulation du sang, pour chasser les vents, fortifier l'estomac, guérir les indigestions, pour pousser les urines & lever les obstructions du poulmon.

On fait usage de sauge dans les potages & dans les fausses.

SAUMON, *Salmo*, poisson couvert d'une infinité de petites écailles, marbrées de taches rouges ou jaunes. Il est ordinairement long de deux ou trois pieds, quelquefois plus, & fort épais. Quoique ce soit un poisson de mer, il remonte cependant les rivières au commen-

cement du printems , & l'on remarque que c'est la saison où il est le plus gras ; mais quand il a séjourné plus d'un an dans une rivière , il devient pâle , sec , maigre , & a mauvais goût.

Le meilleur saumon est celui qui est bien nourri , gros , entre deux âges , court , rougeâtre , & pêché dans l'eau claire & courante.

Il a la chair tendre , courte & savoneuse ; il abonde en sels volatils , & en principes huileux & balsamiques , qui le rendent nourrissant , corroboratif & restaurant. Il est bon pour la poitrine ; mais lorsqu'il est fort gras , si l'on en mange trop , il cause des envies de vomir & des indigestions ; & s'il est vieux , sa chair est sèche , dure & lourde sur l'estomac.

On le mange frais ou salé ; frais il est agréable au goût : mais il se corrompt plus vite.

Il y a une autre espèce de poisson tout semblable au saumon ; mais plus petit , nommé en latin *Salmerinus* ou *Salmero*. On le trouve dans les rivières & dans les lacs. Il a quelque chose de la truite , & au moins d'aussi bon goût que ce poisson , & que le saumon ordinaire. Il a la chair tendre , délicieuse & courte , & n'est point du tout visqueux. Il est même si facile à digérer , qu'il y a des Médecins qui le permettent aux malades. Il se corrompt promptement quand il n'est point salé , & produit à peu près les mêmes effets que le saumon.

Le meilleur endroit du saumon est la hure. On estime ensuite le ventre ; mais comme cet endroit est fort gras , il n'est pas si sain. Nous avons déjà dit qu'il n'y avoit point de graisse plus mal-saine que celle de poisson.

On mange le saumon à l'étuvée ou au court-bouillon , en salade. &c. Il est assez sain ap-

prêté de ces façons. Quelques-uns l'aime frit avec du beurre & mitonné ensuite dans une sauce douce faite avec le vin rouge , le sucre , la cannelle , le sel , le poivre , le clou de girofle & le citron vert ; mais il n'est nullement sain de cette manière ; car outre la friture qui ne lui communique rien de bon , le sucre & le citron joints aux autres assaisonnemens de la sauce où on le met , font un mélange bizarre plus propre à allumer la bile & à exciter des fermentations vicieuses dans le sang qu'à procurer au corps une nourriture salubre.

Les Saumons du Rhin , de la Garonne ou de l'Allier sont excellens.

Saumon au court-bouillon.

Vuidez votre saumon , nettoyez-le proprement , ciselez-le au milieu afin qu'il prenne plus de goût ; assaisonnez-le de sel , poivre , clou , muscade , oignons , ciboules , persil , tranches de citron vert , feuilles de laurier ; mettez dans le saumon une livre de bon beurre manié de farine , pliez-le dans une serviette , ficelez-le , & le mettez dans une poissinière avec du vin , de l'eau & du vinaigre ; faites-le cuire à grand feu. Quand il est cuit , mettez-le mitonner sur de la braise ; s'il n'y a point assez de sel , mettez-en dans le court-bouillon ; tirez ensuite le saumon , dressez-le dans un plat sur une serviette pliée , & servez pour un plat de rôti garni de persil vert.

Saumon au coulis & queues d'écrevisses.

Faites cuire un morceau de saumon dans une bonne braise de veau & de jambon , racines , oignons , un bouquet , une pointe d'ail , clous de girofle , vin blanc ; quand il est cuit , servez-le avec un ragoût de queues d'écrevisses , & un coulis d'écrevisses. Si c'est en maigre faites cuire le saumon dans un court bouillon avec vin

rouge, & le servez avec le même ragoût & le même coulis en maigre. (Voyez au mot *Ecrevisse*, la manière de faire ce ragoût & ce coulis en gras & en maigre.)

Saumon au four.

Faites fondre du beurre dans un plat; mettez dedans persil, ciboule, champignons hachés, sel & poivre, le saumon par dessus avec beurre, persil, ciboule, champignons, sel, poivre, comme dessous; pannez-le de mie de pain, & le faites cuire au four ou sous un couvercle, & servez avec une sauce hachée très-claire. (Voyez au mot *Sauce*, la manière de la faire.)

Hure de Saumon à la braïse en gras.

Vuidez la hure de saumon, piquez-la de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon, & la ficelez; garnissez le fond d'une casserole de tranches de veau & de bardes de lard; couvrez & faites suer; quand le veau est attaché poudrez-le d'une pincée de farine, remuez sept ou huit tours sur le fourneau, mouillez de bouillon & de quelques cuillerées de jus; mettez le saumon dans une casserole ovale, videz-y la braïse mouillée; les tranches de veau dessus; mettez dedans une bouteille de vin de Champagne ou d'autre vin blanc; assaisonnez de poivre, sel, fines épices, fines herbes, oignons, ciboules, persil, tranches de citron-vert; mettez un morceau de beurre & quelques bardes de lard dessus, & faites cuire à petit feu. Quand elle est cuite, laissez-la pendant deux heures dans sa braïse; tirez-la ensuite, & quand elle est égoutée dressez-la dans un plat, un ragoût d'écrevisses en gras par dessus, ou bien un ragoût de ris de veau & de crêtes, & toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. (Voyez au

mot *Ris de veau & Ecrevisse*, la manière de faire ces ragoûts.)

Les tronçons de saumon & la queue s'apprentent de la même manière.

Hure de saumon à la braïse en maigre.

Après l'avoir vidée, piquez-la de lardons d'anguilles & d'anchois, ficelez-la ensuite & la mettez dans une casserole ovale ou poissonnière; faites fondre du beurre dans une casserole sur un fourneau, mettez-y une poignée de farine, & quand il est roux, mouillez de bouillon de poisson, & videz dans la poissonnière où est le saumon; mettez-y une bouteille de vin de Champagne ou d'autre vin blanc; assaisonnez de poivre, sel, fines herbes, fines épices, oignons, ciboules, persil, tranches de citron verd; & faites cuire à petit feu. Quand la hure est cuite laissez-la dans sa braïse pendant deux heures pour y prendre du goût; tirez-la ensuite, laissez-la égoutter, dressez-la dans un plat, & par-dessus un ragoût de laitances, champignons, truffes & mousserons, ou bien un ragoût de queues d'écrevisses & sa garniture, & servez chaudement. (Voyez aux articles *Laitances & Ecrevisses*, la manière de faire ces ragoûts.)

*Saumon aux champignons garni de douze écrevisses
& de douze ailerons de dindons glacés.*

Votre saumon écaillé, vidé & lavé, mettez-le dans le ventre un gros morceau de beurre; enveloppez-le de bardes de lard & d'une serviette: ficelez-le; foncez une poissonnière de tranches de veau & de jambon, avec sel, poivre, clous de girofle, fines herbes, une gouffe d'ail, racines & oignons; mettez le saumon dessus; faites-le suer à la braïse & le mouillez après de deux bouteilles de vin de Champagne, & de bon bouillon; faites cuire à petit feu pendant

deux heures. Quand il est cuit , dressez-le dans un plat , garnissez-le autour de douze ailerons de dindons glacés , & de douze belles écrevisses cuites dans du vin de Champagne ; mettez par-dessus le saumon un bon salpicon de ris de veau , jambon , champignons , cornichons , & servez chaudement.

Saumon glacé.

Piquez un morceau de saumon d'un côté avec du petit - lard ; forcez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez le saumon dessus , faites le suer , & mouillez de vin blanc ; assaisonnez de sel , poivre , clous de girofle , un bouquet , fines herbes , oignons & racines , & faites cuire à petit feu à la braise. Ayez une glace marquée dans une casserole avec du veau , & mouillez de bon bouillon ; quand elle est passée au tamis affinée , glacez le saumon avec le dos d'une cuiller ; finissez la sausse en mettant du coulis dans la casserole où vous avez fait la glace ; détachez tout ce qui reste , & servez avec un jus de citron.

Tranches de saumon grillées , avec une sausse blanche.

Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel ; trempez-y les tranches de saumon & les mettez griller à petit feu ; faites une sausse blanche ; mettez dans une casserole du beurre frais , une pincée de farine , deux anchois hachés , quelques capres fines , une ciboule entière , poivre , sel , muscade ; tournez cette sausse sur le fourneau , quand elle est liée à propos , mettez-la dans un plat ; ôtez la ciboule , les tranches de saumon dessus , & servez chaudement.

Tranches de saumon grillées au coulis d'écrevisses.

Faites griller les tranches de saumon comme on vient de le dire ; mettez un morceau de beurre

re dans une casserole avec une pincée de farine, une ciboule entière, un anchois, sel, poivre & muscade; mouillez d'un peu d'eau & de vinaigre, & tournez cette sausse sur le fourneau; quand elle est liée, mettez-y du coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses*, la manière de le faire.) Remettez-la sur le fourneau afin qu'elle chauffe, dressez-la dans un plat, les tranches de saumon dessus, & servez chaudement.

Tranches de saumon grillées aux champignons.

Les tranches de saumon grillées comme on l'a dit, dressez-les dans un plat, entières ou en filets, un ragoût de champignons par-dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Champignon*, la manière de faire ce ragoût.)

On les sert aussi avec un ragoût de truffes ou bien avec un ragoût de morilles. (Voyez aux articles *Trufe & Morille*, la manière de faire ces ragoûts.)

Tranches de saumon grillées à la sausse rousse.

Faites griller vos tranches de saumon comme ci-dessus; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; mettez-y une pincée de farine; remuez jusqu'à ce qu'il soit roux, mouillez de bouillon de poisson, mettez un verre de vin blanc, assaisonnez de poivre, sel, oignon piqué de clous, d'un bouquet, & persil haché. Quand la sausse bout, mettez-y les tranches de saumon mitonner à petit feu. La sausse étant diminuée, dressez les tranches dans un plat; liez votre sausse avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus; jetez-la sur les tranches de saumon & servez chaudement.

Hatelettes de saumon.

Coupez des tranches de saumon en petits dés; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, persil, ciboules, champignons, quel-

ques truffes , le tout haché , sel , gros poivre. Faites chauffer le tout un moment & liez la sausse de quatre jaunes d'œufs. Laissez-les refroidir ; entilez ensuite dans de petites hatelettes ou brochettes ; faites-y tenir la sausse qui doit être très-épaisse ; pannez-les de mie de pain ; faites-les griller à petit feu , & servez pour garnir quelque grosse Entrée , ou pour Hors-d'œuvre , avec une rémolade dans une saussière.

Poupeton de saumon.

Coupez des tranches de saumon ; otez-en la peau & l'arête du milieu ; mettez la chair sur une table avec quelques champignons & mousserons , persil & ciboule hachée , sel , poivre , tant soit peu de fines herbes & de fines épices ; hachez le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; mettez-y du beurre ce qu'il en faut , quatre ou cinq jaunes d'œufs crus ; mettez un peu de mie de pain dans une casserole avec de la crème & du lait , & faites cuire sur un fourneau comme une crème. Quand elle est liée , mettez-y deux jaunes d'œufs , & quand elle est cuite , ôtez-la de dessus le feu ; laissez-la refroidir ; mettez cette crème de pain dans le mortier & la pilez avec le reste.

Frotez une poupetonnière de beurre ; garnissez le fond de papier comme si c'étoit des bardes de lard ; garnissez le fond & les bords de cette poupetonnière avec votre farce ; unifiez-la avec des œufs battus.

Faites un ragoût de filets de saumon ; frotez des tranches de saumon de beurre fondu & les faites griller ; mettez un morceau de beurre dans une casserole , & quand il est fondu une pincée de farine , & faites roussir ; quand il est roux , mettez-y des champignons & des mousserons ; faites-leur faire deux ou trois tours

moûillez de bouillon de poisson ; assaisonnez de poivre , sel , un bouquet.

Les tranches de saumon étant grillées , ôtez-en la peau ; coupez-les en filets , mettez-les dans la casserole où sont les champignons & les moufférons avec des queues d'écrevisses & des pointes d'asperges blanchies ; laissez les mitonner à petit feu. Quand le ragoût est cuit , dégraissez-le ; achevez de le lier d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisses* , la manière de le faire.) Laissez refroidir votre ragoût. Quand il est froid , mettez-le dans la poupetonnière où le poupeton est dressé ; couvrez-le de la même farce qui est dessous , & y passez avec un couteau de l'œuf battu & un peu de beurre fondu ; faites cuire au four ou sous un couvercle , feu dessus & dessous. Quand le poupeton est cuit , renversez - le sens dessus dessous dans un plat ; ôtez-en le papier ; faites-y un trou pour mettre dedans du coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire.) & servez chaudement pour Entrée.

Tranches de saumon farcies.

Coupez deux ou trois tranches de saumon de l'épaisseur d'un doigt ; ôtez-en la peau ; farcissez - les dessus d'une même farce que celle du poupeton de l'article précédent ; mettez un peu de beurre au fond d'un plat ou d'une tourtière avec sel, poivre, fines herbes, fines épices, quelques ciboules entières, persil haché ; arrangez dessus vos tranches de saumon farcies , & faites cuire au four. Quand elles sont cuites & de belle couleur , dressez-les dans un plat sur un petit ragoût , tel que vous jugerez à propos , & servez chaudement.

Saumon à la sausse douce.

Coupez-le par tranches & l'ayant fariné, faites

le frire dans du beurre affiné, faites-le mitonner ensuite dans une sausse faite avec vin rouge, sucre canelle, sel, poivre, clou de girofle & citron verd. Quand il est cuit, servez.

Filets de saumon au vin de Champagne. Voyez au mot Filet.

Filets de saumon aux fines herbes. Voyez au mot Filet.

Saumon mariné

Coupez des tranches de saumon en filets ; mettez-les dans une marinade faite avec sel, poivre, une feuille de laurier, un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, ciboules entieres, un peu de persil, une demi-douzaine de clous, le jus de deux citrons, ou bien un peu de vinaigre ; remuez le tout ensemble, & les laissez mariner deux heures : vous pouvez aussi faire tiédire la même marinade à laquelle vous ajouterez un peu de beurre manié de farine, vinaigre & eau, & les y laisser mariner le même tems que dans l'autre.

Vos filets étant marinez, essuyés-les entre deux linges, farinez-les bien, faites-les frire dans du beurre affiné ou bien dans de l'huile, & servez garnis de persil frit.

Saumon à la maître d'hôtel.

Faites mariner une tranche de saumon avec un peu d'huile, sel & poivre ; faites-la griller ensuite mettez-la dans un plat avec sel poivre, persil ciboule hachée, un morceau de beurre, un peu de bouillon : après quelques bouillons, passez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Saumon à la sausse aux capres.

Faites mariner vos tranches de saumon comme les précédentes ; faites-les griller de même à petit feu, & les servez avec une sausse aux capres. (Voyez au mot Capre la manière de faire cette sausse.)

Darne de saumon en caisse.

Faites mariner une darne de saumon frais avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché très-fin; faites une caisse de papier que vous frottez partout avec de l'huile; mettez dedans la darne de saumon avec son assaisonnement, faites-la griller dans la caisse à petit feu, ayez soin de la retourner. Quand elle est cuite, pressez-y un jus de citron & servez chaudement avec la caisse.

Darne de saumon en ragoût.

Faites-la cuire dans une bonne braise avec tranches de veau & de jambon, un bouquet, sel, gros poivre; couvrez de bardes de lard & mouillez avec un peu de bouillon. Quand elle est cuite, dressez-la dans un plat avec un ragoût que vous ferez ainsi; coupez en quatre un ris de veau blanchi; passez-les sur le feu avec du beurre, une tranche de jambon, un bouquet, champignons & truffes; mouillez avec du bouillon, un verre de vin de Champagne, un peu de réduction; faites cuire ce ragoût à petit feu & dégraissez. Quand il est cuit, mettez-y une cuillerée de coulis, & servez sur votre saumon.

Darne de saumon à la Bourgeoise.

Mettez-la dans une casserole avec un verre d'huile, deux verres de vin de Champagne, un peu de bouillon, persil, ciboules, champignons, truffes, une gouffe d'ail, le tout haché très-fin. Faites cuire à petit feu; assaisonnez de sel & gros poivre; à moitié de cuisson dégraissez la sausse, mettez-y une cuillerée de coulis; pressez-y un jus de citron, & servez.

Hure de saumon à la monime.

Otez-en les oüies, lavez-la bien. Si vous voulez la servir en gras, faites-la cuire dans

une braîse bien nourrie de veau & de jambon & de bardes de lard ; mouillez de vin blanc & de bouillon : si c'est en maigre , faites-la cuire dans un bon court-bouillon avec vin blanc & bon assaisonnement ; dressez-la ensuite dans un plat & servez dessous une sausse à la monime ; cette sausse sert en gras & en maigre. (Voyez au mot sausse la manière de la faire.)

Saumonneaux à l'Allemande.

On a dans le carême de petits saumonneaux qui sont gros comme des goujons ; prenez-en de tous vifs ce qu'il en faut pour faire un plat ; faites un bleu de cette façon ; prenez du vinaigre , de l'eau , tranches d'oignon , branches & racines de persil , sel , poivre , fines herbes , deux gouffes d'ail ; faites bouillir le tout. Vous avez vos saumonneaux tous vifs dans une casserole , jetez votre bleu dessus tout bouillant , couvrez-les d'une feuille de papier ; mettez-les sur des cendres chaudes ; surtout qu'ils ne bouillent point. Quand ils sont cuits arrangez-les sur une serviette avec du persil en branches par-dessus , & servez.

Pour le gros poisson comme carpes , brochet , truite , &c. vous faites un bleu avec vinaigre pur , sel , persil en branches & racines de persil , & masquez le poisson.

Potage de hure ou de queue de saumon.

Nettoyez proprement le saumon , faites le cuire dans une casserole avec une chopine de vin blanc , & bouillon de poisson ; assaisonnez de toutes sortes de fines herbes , poivre , sel , beurre frais ; faites une farce d'une tranche de saumon ; desossez-la , ôtez-en la peau , mettez-la sur une table avec des champignons , persil , ciboules hachées , sel , poivre , fines herbes , fines épices , du beurre frais , trois ou quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée

dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans un mortier ; faites avec cette farce de petites boules grosses comme un oignon ; frotez une tourtiere de beurre frais ; arrangez dedans ces boules de farce , frottez-les d'un œuf battu , arrosez-les de beurre fondu , pannez-les d'une mie de pain bien fine & les faites cuire au four ou sous un couvercle.

L'on peut faire cuire la hure ou la queue dans une tourtiere assaisonnée de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & l'arroser par-dessus de beurre fondu après en avoir mis dessous ; la paner d'une mie de pain bien fine , & la faire cuire au four ou sous un couvercle.

Mitonnez des croutes de bouillon de poisson ; dressez-la hure ou la queue de saumon dans le milieu ; garnissez le potage d'une bordure de boules de farce cuites au four ; jetez par-dessus un coulis d'écrevisses à demi roux , & servez chaudement. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce coulis.)

Terrine de saumon en maigre.

Frotez une terrine de beurre frais ; assaisonnez de sel , poivre , d'un peu de fines épices , d'un bouquet & d'un oignon ; arrangez vos tranches de saumon dessus ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez - y un demi verre de vin blanc & du beurre ; couvrez la terrine , mettez de la pâte autour , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite , dégraissez-la bien , jetez dedans un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce ragoût,) & servez chaudement.

Terrine de saumon en gras.

Garnissez le fond de la terrine de bardes de lard , & de tranches de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de persil haché ; arrangez-y vos tranches de saumon , as-

saïsonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard ; couvrez la terrine de son couvercle ; mettez de la pâte autour , & faites cuire feu dessus & dessous ; Quand elle est cuite , ôtez-en les tranches de veau , & les bardes de lard ; dégraissez-la bien ; jettez dedans un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons & moufférons. (Voyez au mot *Ris de veau* , la manière de faire ce ragoût.) & servez chaudement.

Tourte de saumon.

Coupez des tranches de saumon , ôtez-en la peau , coupez-les par filets , faites une abaisse d'une pâte fine brisée. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Foncez-en une tourtiere ; faites une farce avec un morceau de saumon , champignons , une trufe verte , persil , ciboule hachée , du beurre à proportion , le tout haché & pilé dans le mortier ; mettez cette farce sur votre abaisse & l'assaisonnez de sel , poivre , fines épices , un peu de fines herbes ; arrangez-y ensuite les filets de saumon avec quelques petits champignons ; assaisonnez dessus comme dessous ; mettez du beurre dessus , un bouquet dans le milieu ; couvrez d'une abaisse de même pâte , une bordure autour , frotez d'un œuf battu , & mettez cuire au four ou sous un couvercle. Quand la tourte est cuite , dressez-la dans un plat , dégraissez-la ; jettez-y un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire , recouvrez la tourte , & servez chaudement.)

Pâté de saumon en maigre.

Prenez des tranches de saumon de l'épaisseur de trois doigts , & les piquez d'anchois ; dressez un pâté de pâte fine ; (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire ;) garnissez-en le fond de beurre frais ; assaisonnez de sel , poivre , fines

herbes & fines épices ; mettez-y vos tranches de faumon ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de beurre frais , & ensuite d'une abaisse , & faites cuire au four. Quand le pâté est cuit , dégraissez-le bien , jetez-y un coulis d'écrevisses qui soit un peu piquant , (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire , & servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'une hure de faumon en gras.

Coupez la hure jusqu'aux nageoires , vuidez-la & la ciselez , piquez-la de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon ; dressez un pâté d'une pâte commune ovale ; mettez au fond un lit de lard pilé , & l'assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez-y la hure de faumon , avec même assaisonnement dessus que dessous , couvrez de lard pilé , beurre frais & de bardes de lard ; couvrez d'une autre abaisse ; dorez & mettez au four pendant quatre ou cinq heures ; quand il est à demi cuit , tirez-le , & avec un entonnoir , mettez-y environ une chopine de coulis clair de veau & de jambon ; remettez au four pour achever de cuire. Quand il est cuit tirez-le , & si vous voulez le servir pour Entremets , laissez-le refroidir , & le servez sur une serviette.

Si vous voulez le manger chaud , aussi-tôt qu'il est tiré , dégraissez-le , jetez dedans un ragoût de foies gras , champignons , ris de veau , truffes , mousserons ; que le coulis soit un peu ample.

Vous pouvez aussi le servir avec un ragoût de queues d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de le faire.)

Saumonneaux à l'Allemande.

Mettez dans une casserole , eau , vinaigre , oignons , persil & racines de persil , sel , poivre , fines herbes , deux gouffes d'ail ; faites bouillir

le tout, & y jetez vos saumonceaux tout en vie ; mettez-les sur des cendres chaudes sans les faire bouillir, servez-les sur une serviette avec du persil verd, ou une petite sausse.

SAUPIQUET, sausse accommodée avec oignon frit au beurre ou au lard, vin, sel, & poivre. On laisse bien bouillir le tout ; puis quand cette sausse est réduite au tiers, on la dresse sur le porc frais rôti ou autres viandes aussi rôties.

SCORSONNAIRE, voyez cercifix d'Espagne ; au mot *Cercifix*.

SECHE, espèce de poulpe ou polipe qui a un bec comme celui d'un perroquet, le dessus du corps couvert d'un os léger, grand comme la main, épais d'un pouce au milieu, mince vers les côtés, dur par-dessus, tendre, friable, & très-blanc dans tout le reste de sa substance ; une vessie près de l'estomac remplie d'une liqueur fort noire que ce poisson répand quand il est poursuivi ; deux manières de bras attachés vers la tête, desquels il se sert pour nager, & outre cela huit pates, six petites & deux plus grandes. Il se nourrit de petits poissons, mais il n'en est pas meilleur pour cela, étant fort dur, coriace, d'assez mauvais goût, & fort difficile à digérer.

On n'en mange point à Paris ; mais il est fort commun à Lyon, à Bordeaux, à Nantes & en plusieurs autres Villes du Royaume. On fait bouillir ce poisson dans de l'eau, puis on le coupe par morceaux pour l'apprêter avec du beurre, de l'oignon, des ciboules, du persil, un peu de poivre, & sur la fin quelques gouttes de vinaigre. Il faut avant cela qu'il ait été attendri dans de l'eau salée, mêlée de chaux vive & de cendres, moyennant quoi les bons estomacs peuvent s'en accommoder. On le prépare à Lyon avec de la cendre gravelée.

Il nourrit beaucoup quand on le peut digérer ; mais comme l'a marqué Hyppocrate , il resserre le ventre , il produit un sang épais & grossier qui apesantit la tête , & qui charge les yeux. Le bouillon de ce poisson est néanmoins laxatif.

SEIGLE ou segle , *Secale* , espèce de froment. Il y en a deux espèces qui ne sont différentes qu'en ce qu'on sème , l'une au Printems & qu'elle est plus petite que l'autre qu'on sème au commencement de l'hyver.

Le seigle pousse plusieurs tiges qui croissent à la hauteur de cinq ou six pieds ; ses feuilles sont longues , étroites & en petite quantité ; ses fleurs sont des étamines jaunes qui naissent par paquets rangées en épics aux sommités des tiges ; les épics sont plus longs que ceux de froment & garnis de plus longues herbes. Les grains de seigle sont longs & maigres.

Les Montagnars & les peuples septentrionaux se servent ordinairement du seigle pour faire du pain ; on l'employe aussi dans la plupart de nos Provinces. On en mêle aussi quelquefois avec le froment pour donner au pain un certain goût qui plaît à plusieurs personnes ; il ne nourrit pas tant que le bled , & il lâche un peu le ventre. (Voyez au mot *Pain*.)

Le seigle contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

SEL, *Sal* ; nous ne parlerons ici que du sel commun & que l'on mange.

Le sel dont on a coutume d'affaisonner les alimens est un sel qui en se cristallisant , prend toujours la figure cubique , qu'il garde même dans ses plus petites parties ; il y en a de deux sortes ; le *Focile* , qu'on tire des mines , & l'artificiel que l'on fait par l'évaporation de l'eau de la mer , de l'eau salée des fontaines & des puits , & que l'on appelle sel marin, Il y a des mines

de sel dans bien des endroits, il est inutile d'en détailler ici les particularités ; le sel fossile qu'on en tire a à peu-près les propriétés du sel marin.

Ce qu'il y a de plus remarquable dans ces lieux souterrains , ce sont les fleurs de sel qui croissent comme la barbe de bouc , avec cette seule différence qu'elles sont plus blanches & plus fines. On ne peut assez admirer ces productions ; il semble que ce soit une végétation ; cependant on n'en trouve ni en tout tems , ni partout où l'on a miné ; elles paroissent & croissent selon la température des saisons qui sont fort irrégulières dans ces lieux ; ces espèces de plumes de sel sont fort fragiles ; elles se fondent à l'humidité , & se dissolvent dans l'huile ; c'est le sel le plus pur , le plus fin , le plus actif , le plus blanc & le plus beau , en sorte que ce n'est pas sans raison qu'on a donné à ces excroissances le nom de fleurs de sel. Il y a à Neufol une statue de sel de grandeur naturelle , qui est comme le barometre de la ville ; lorsqu'elle sue , ou se couvre d'humidité , elle annonce le mauvais tems & la pluie , & l'on peut compter sur le beau tems lorsqu'elle est sèche.

Le sel commun artificiel se fait avec l'eau de la mer, des fontaines & des puits salés que l'on fait évaporer à l'ardeur du Soleil , ou par la chaleur du feu.

Le sel qui a plus de saveur est celui qui se forme de l'eau de la mer par les rayons du Soleil dans les marais salés ; il est d'un goût salé assez connu , de couleur grise , à cause de la terre qui y est mêlée. Si on le dissout & qu'on le cristallise à une chaleur légère , il se forme de petits grains blancs & cubiques ; celui que l'on fait par la chaleur du feu avec de l'eau de la mer ou des fontaines salées pique la langue plus for-

rement, parce qu'il est mêlé avec une plus grande quantité de sel alcali minéral; c'est aussi ce qui fait qu'il se fond plus promptement; il est blanc, mais ses grains n'ont pas une figure exactement cubique, à cause du mélange de différens sels.

Le meilleur de tous, & celui qu'on préfère dans les cuisines, est le sel marin qui est formé par les rayons du soleil.

Ce sel empêche la trop grande fermentation des alimens dans l'estomac, & empêche le bouillonnement violent des autres liqueurs; d'ailleurs s'unissant facilement aux sels volatils urinaires, & faisant par-là un sel ammoniac, il tempère l'âcreté des humeurs & les fait couler par les urines; enfin irritant légèrement par ses petites pointes les parties solides, & leur servant d'aiguillon, il rend les oscillations des fibres plus vives; par-là les fonctions du corps se font mieux; c'est de-là que viennent toutes ces belles qualités que l'on attribue au sel commun, comme la vertu d'échauffer, de dessécher, de digérer, d'ouvrir, d'inciser, d'exciter l'appétit & l'amour, & de résister à la pourriture & au poison.

Il faut bien se donner de garde de faire un usage immodéré du sel, car c'est un puissant desiccatif; il augmente la soif & corrompt le sang; si on ne l'emploie que pour conserver les mets ou en relever le goût, son usage est salutaire. Il excite modérément l'appétit, il dessèche & épuise le trop d'humidité.

Le sel, dit M. Andry, est un suc acide & minéral très-pénétrant & très-vif, d'abord travaillé dans la terre où il se corporifie, & ensuite transmis dans l'eau d'où on le tire par évaporation ou par cristallisation.

Cet assaisonnement est le plus nécessaire &

le plus naturel de tous. On peut aisément se passer des autres , & on ne peut se passer de celui ci ; rien ne donne aux alimens un goût plus salutaire , rien ne contribue plus efficacement à la digestion des viandes. Le sel est composé de parties fines actives , mais solides , qui en s'unissant avec la salive qu'elles détachent de la bouche arment pour ainsi dire ce dissolvant , tout-puissant qu'il est déjà , & lui donnent une nouvelle force pour pénétrer les alimens & en séparer les différens principes.

Quand on veut extraire les soutes d'une plante , on mêle un peu de sel avec la plante , sans quoi l'on en tire beaucoup moins de soute : si tout de même on veut que les alimens se digèrent bien dans l'estomac , ce qui ne se fait que par la désunion de leurs principes , il est nécessaire de les assaisonner d'un peu de sel , afin que plus aisés à diviser , ils résistent moins à l'action des levains qui les doivent dissoudre.

Le sel ne contribue pas seulement à la digestion des viandes ; ces mêmes parties fines & pénétrantes qui le composent , aident encore à la distribution des sucs nourriciers , & l'on a vu des personnes tomber dans d'excessives maigreurs , pour avoir absolument abandonné l'usage du sel , & guérir ensuite parfaitement en se remettant au même usage.

Le sel contribuant , comme il fait , à la digestion des alimens & à la distribution des sucs , favorise en même tems toutes les fonctions. Aussi remarque-t-on que la plupart de ceux qui n'usent jamais de sel ont l'esprit moins pénétrant , l'imagination moins vive , la vue moins forte , le corps moins robuste , & pour tout dire ce qui en est , la fécondité est beaucoup plus rare parmi eux. C'est ce qu'observe Mundius dans son excellent traité des alimens.

De la vénération des Anciens pour le sel.

Mais si le sel est si salutaire au corps, ce n'est qu'autant qu'on en sçait user. Ces parties fines & pénétrantes dont il est composé, quand il est pris en trop grande quantité, étant d'elles-mêmes corrosives peuvent produire plusieurs effets dangereux. Le premier c'est de ronger l'estomac & les intestins, le second de rendre le sang âcre & brûlant, le troisième de consumer l'humeur balsamique du corps. Il s'ensuit donc que le sel pris avec excès est aussi pernicieux que ce même sel pris avec modération peut être salutaire.

Il y a même des personnes qui sans faire excès de sel peuvent s'en trouver incommodées; celles qui sont naturellement maigres & sèches, les nourrices qui n'ont pas assez de lait, les femmes grosses, les mélancoliques, les scorbutiques, ceux qui sont sujets à des inflammations, ceux qui ont des dartres ou d'autres maladies semblables, produites par une sérosité piquante & corrosive, toutes ces personnes & beaucoup d'autres, ont à craindre des parties âcres & brûlantes du sel, & ne doivent se proposer autre chose en salant leurs alimens que d'en corriger un peu la trop grande insipidité.

Comme dans tout le cours de cet Ouvrage en assignant les principes des alimens, ou en expliquant leurs propriétés, on fait souvent mention des différens sels qu'on trouve, il est à propos de donner ici une idée générale de la signification de ces termes, qui peut-être ne seroient pas entendus de tout le monde.

Les Chimistes définissent le sel, de quelques-unes de ses propriétés, un corps foible au feu, congelable de nouveau par le froid, en des corpuscules friables ou des cristaux dans l'eau, non

malleable, & laissant sur la langue une sensation d'âcrimonie. Les sels naturels sont.

1°. Le sel Marin & le sel Gemme qui sont de la même nature, le premier étant selon toute apparence, une solution du second dans l'eau de la mer. Ce sont deux sels parfaits, fixes & indérivables dans le corps; on ne trouve jamais les autres sels dans l'urine des animaux qui les ont avalés; mais le sel marin s'y découvre toujours dans ceux qui l'ont pris.

2°. Le Nitre & le Salpêtre qui se dissout plus aisément par le feu, & moins aisément dans l'eau, qu'aucun autre sel, il est froid, & fait sur la langue une impression de glace salée; il paroît être de nature moyenne entre le sel fossile & l'animal, pouvant être produit des excréments des animaux mêlés des sels végétaux.

3°. Le sel Ammoniac, composé d'un sel fossile, d'un animal & d'un végétal; ce sel refroidit l'eau, il se fixe à un feu doux, & se sublime à un grand feu; son goût ressemble à celui de l'urine, est plus pénétrant que celui du sel commun.

4°. Le Borax, sel fossile, d'un goût douceâtre; il aide la fusion des métaux.

5°. L'Alun qui quoiqu'il ne soit point un sel pur, a la plupart des propriétés des sels, étant soluble dans l'eau, &c.

Les sels se divisent en acides & en alcalins; le goût seul donne une idée de l'acide, l'aigreur ou l'acidité étant une de ces idées simples qu'on ne sauroit décrire plus clairement; ce qui mêlé avec un acide, cause une effervescence, est appelé alcali. Ce mot *effervescence*, dans le sens des Chimistes signifie un mouvement intestin produit par le mélange de deux corps accompagné quelquefois de sifflement, d'écume & d'ébullition; par exemple, plaçons dans la première

classe

classe, les acides, comme le vin aigre, le jus de limon, celui d'orange, l'esprit de nitre, celui d'alun. Dans la seconde classe, les autres substances salines tirées des animaux & des végétaux par la distillation, la putréfaction, la calcination, comme l'esprit d'urine, l'esprit de corne de cerf, le sel de tartre; dans ce cas l'effervescence excitée par le mélange des substances de la seconde classe, avec celle de la première leur fait donner le nom d'alcalis.

Il y a une troisième classe de substances communément appelées absorbantes, comme les différentes espèces de coquillages, la craie, les yeux d'écrevisses, &c. qui mêlées avec celles de la première classe produisent aussi une effervescence, d'où elles sont nommées alcalines, quoiqu'improprement car elles ne sont point des sels & n'ont rien, de commun avec la seconde classe.

Le changement de couleur que les acides & les alcalis produisent dans quelques corps est une autre preuve de leur existence; par exemple les liqueurs qui versées sur le syrop de violette, le rougissent, sont regardées comme acides, & celles qui le changent en verd, comme alcalines; ainsi l'huile de vitriol rougit le syrop de violette, & l'huile de tartre le rend verd.

Le mot alcali vient d'une plante appelée Kali par les Egyptiens; ils brûloient cette plante, en faisoient bouillir les cendres dans l'eau, & appelloient le sel blanc qui restoit au fond du vaisseau, après l'évaporation du sel Kali ou Alkali. Il est corrosif, produisant la putréfaction des parties animales, où il est appliqué.

Il y a d'autres substances qui ne sont ni parfaitement acides, ni parfaitement alcalines; mais dont la disposition ou la nature est de s'ai-

grir ou de s'alcaliser ; ces qualités ne sont point purement imaginaires , elles produisent des effets contraires & très-différens dans le corps humain.

Les sels qui ne sont ni acides , ni alcalis , sont appelés neutres ; tels sont le sel ammoniac , le sel marin , le sel gemme , le borax , l'alun , le nitre qui ne sont ni acides ni alcalins ; mais les substances qu'ils donnent tous , par la Chimie , excepté le sel ammoniac , sont généralement acides.

Les sels fixes sont ceux qui résistent au feu sans être enlevés.

Les sels volatiles sont ceux qui s'élèvent à la moindre chaleur & répandent une odeur urineuse ; il y a des alcalis fixes & des alcalis volatiles.

Les sels essentiels des plantes sont ceux qui par le séjour se détachent de leur suc , & se collent aux côtés du vaisseau.

Ce qui dégoutte dans les distillations le long des côtés du récipient est appelé *Huile* , s'il ne se mêle point avec l'eau ; & *Esprit* , s'il s'y mêle ; les esprits sont inflammables ou non inflammables ; ces derniers sont acides , ou alcalins. Les esprits alcalins sont des liqueurs subtiles , volatiles qui découlent , en veines , le long des côtés du récipient dans la distillation , qui ne s'enflamment point , mêlés avec l'eau , & qui contiennent quelque sel alcalin , tel est l'esprit de corne de cerf. Ces esprits se tirent de toutes les parties des animaux ainsi que de toutes les plantes , par la putréfaction , & de celles qui sont piquantes , comme la moutarde , les raiforts , & sans cette opération.

Les esprits acides sont des liqueurs subtiles non inflammables , miscibles avec l'eau qu'on tire des végétaux & des fossiles par la distillation.

Les esprits inflammables sont des liqueurs subtiles, volatiles, miscibles avec l'eau, & entièrement combustibles. On les tire des plantes fermentées, & non sans cela.

On entend par l'esprit d'une plante, ou d'un animal cette huile pure & affinée qui s'exhale d'elle-même à cause de son extrême volatilité dans laquelle consiste l'odeur du mixte.

Le savon est un mélange de sel alcalin & d'huile; ses qualités ordinaires sont de déterger, de pénétrer, d'atténuer, & de resoudre. Tout mélange d'une substance huileuse avec du sel, peut être appelé savon. Les corps qui participent de cette nature sont nommés savonneux.

Semelles à la Dauphine.

Formez des abaisses de pâte à la Dauphine; coupez-les de la forme de semelles de soulier; faites-les cuire à moitié dans le four; glacez-les avec du sucre cuit à la plume froid. Remettez-les au four; faites-les cuire à petit feu, servez chaud.

SERVICE, *Supellex*, se dit d'un assortiment de meubles, qui sert à la table, soit vaisselle, soit linge.

SERVICE, *Fercula*, se dit aussi des plats qu'on sert sur la table tout à la fois pour la couvrir. On dit une table servie à quatre services. Le premier sont les Entrées, le second le rôti, le troisième l'Entremets, & le quatrième, le Fruit, autrement appelé Dessert.

SIROP, *Syrupus*, c'est une composition à laquelle on donne une consistance un peu épaisse, & qui est faite avec des eaux, de suc, ou teintures de fruits, de fleurs ou d'autres mixtes. Il y a des sirops de plusieurs sortes. Nous ne parlons ici que de ceux qui sont bons à boire.

On trouvera la façon de faire les différens sirops sous les articles particuliers.

Quand on clarifie le sucre qui doit servir à faire le sirop, il n'en faut prendre que trois ou quatre onces qu'on laisse refroidir dans la bassine ou dans le plat de terre vernissé pour empêcher que le blanc d'œuf ne se cuise, ce qui arriveroit si la liqueur étoit chaude. Ensuite on bat le blanc d'œuf avec des verges de bouleau & cette partie de la liqueur jusqu'à ce que le tout soit converti en crème ; alors on met le sucre & le reste de la liqueur, & l'on fait prendre quelques bouillons au mélange afin que le blanc d'œuf qui est gluant, se charge de la crasse & se sépare aux côtés du bassin. ôtent cette crasse ou cette écume avec une cuiller, ensuite on coule le sirop, & on le fait cuire en l'écumant encore, s'il est nécessaire. Si l'on emploie plus de trois livres de sucre, il faut plus d'un blanc d'œuf pour le clarifier, Il en faut mettre d'avantage à proportion d'une plus grande quantité de sucre.

On connoit que le sirop est cuit lorsqu'en le versant doucement avec une cuiller, il forme des gouttes grosses sur la fin, & un filet court.

Les sirops acides, comme ceux de verjus ne veulent qu'une légère coction. On fait cuire les autres d'avantage afin de les mieux conserver. Il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas trop faire cuire, parce qu'ils se candiroient en refroidissant.

Pour empêcher le sirop de se candir, il faut y mêler environ une demi-once de bon miel blanc pour chaque livre de sucre, le remuer encore avec une cuiller ou autre instrument quand il est refroidi.

Il ne faut jamais boucher les bouteilles où l'on veut garder le sirop, qu'il ne soit entièrement refroidi.

SOLE, *Solea*. Il y a peu de poissons qui aient un aussi bon goût, & qui soient en même tems d'une qualité si saine que la sole. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle a une chair tendre, courte & ferme, n'a que peu de fucs visqueux & grossiers, & contient un mélange bien proportionné de particules huileuses, & de salines volatiles qui la rendent fort agréable au goût, nourrissante, propre à produire de bons fucs & facile à digérer. Elle ne produit point de mauvais effets, à moins qu'on n'en mange excessivement.

La sole, appelée autrement perdrix de mer, à cause de son bon goût, est beaucoup meilleure transportée que sur les lieux, ce qui vient de ce qu'elle renferme une petite viscosité qui se dissipe par le transport; c'est pourquoi elle est plus excellente à Paris ou à Lyon que sur le bord de la mer. Henri III. en faisoit son mets favori les jours maigres.

Ce poisson s'apprête de plusieurs façons différentes, & quoiqu'à parler en général, les fritures ne soient pas bien saines, on remarque que la sole frite n'a rien de mal-faisant; ce qui vient de ce qu'ayant la chair fort serrée, elle prend moins de friture que la carpe & plusieurs autres poissons.

On fait des potages avec les soles desossées & farcies: on prépare des soles en marinade, des soles en ragoût, des soles en pâte; on fait des salades de filets de soles, &c. mais le goût est plus consulté en tout cela que la santé.

Les soles frites, soit avec du beurre, soit avec d'excellente huile, ou simplement accom-

modées à la sausse blanche, sont les plus saines. Ce poisson, selon la remarque d'Horstius, convient aux malades qui sont en état de manger, & on le leur conseille, parce qu'il produit un bon sang, que la nourriture qu'il fournit fait peu d'excremens, & qu'il est outre cela fort agréable au goût.

Soles frites.

Vuidez-les par le côté de la tête, & après les avoir ecaillées & lavées, farinez-les; fendez les sur le dos auprès de l'arête; faites-les frire dans du beurre affiné, bien chaud, & à feu clair, afin que votre poisson ne soit point molasse; quand les soles sont frites, & de belle couleur, égouttez-les, & servez sur une serviette pour un plat de rôti, avec du persil frit.

Soles au coulis roux.

Quand elles sont frites, comme on vient de le dire, coupez-leur la tête & le bout de la queue; faites fondre un petit morceau de beurre dans une casserole; mettez-y un peu de ciboule hachée & du persil; quand il est un peu frit, mouillez de bouillon de poisson; assaisonnez de sel & poivre, & laissez mitonner; mettez-y quelques capres fines; liez la sausse d'un coulis au roux. (Voyez au mot *coulis* la manière de le faire.) Mettez-y les soles mitonner un peu; dressez-les ensuite dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Soles aux concombres.

Coupez-en la tête & la queue, farinez-les, & les faites frire; pelez des concombres, coupez-les par la moitié, ôtez-en le dedans, coupez-les par dés, mettez les mariner avec un oignon coupé par tranches, sel, poivre, un peu de vinaigre; laissez-les dans la marinade pendant deux heures, pressez-les ensuite dans

un linge ; faites fondre du beurre dans une casserole , mettez-y vos concombres ; quand ils sont roux , mouillez-les d'un bouillon de poisson , laissez mitonner à petit feu ; dégraissez-les , & les liez d'un coulis au roux , ou bien d'un roux de farine cuite ; mettez vos soles frites mitonner un moment dans le ragoût de concombres , dressez-les dans un plat , le ragoût par-dessus , & servez chaudement.

Soles farcies à la fausse hachée.

Ouvrez-les par le dos pour en ôter l'arête ; mettez à la place une farce faite avec carpe ou brochet cuit , persil , ciboule , champignons , un peu de mie de pain passée avec de la crème , un morceau de beurre , sel , poivre , jaunes d'œufs , le tout haché & bien mêlé ; vos soles farcies , cousez-les , farinez-les ensuite ; faites-les frire dans de l'huile , & les servez avec une fausse hachée. (Voyez au mot fausse la manière de la faire.)

Soles à la Bourguignone.

Faites-les frire , coupez-les ensuite par filets ; faites une fausse avec bon vin , un peu d'ail , sel , poivre , thin , une feuille de laurier , un peu de beurre ; mettez vos soles mitonner doucement dans cette fausse , & servez chaudement.

Soles au vin de Champagne.

Vos soles vidées , écaillées & bien lavées , coupez-en la tête , la queue & le tour des nageoires ; arrangez-les dans une casserole avec sel , poivre , un oignon piqué de clous , un bouquet de fines herbes , quelques ciboules entières , persil haché , une tranche de citron ; mouillez d'une demie bouteille de vin de Champagne & d'un peu de bouillon de poisson ; mettez-y un morceau de beurre frais , & un peu de râpure de pain bien fine ; faites cuire le tout

ensemble sur un fourneau bien allumé ; liez d'un coulis au roux. (Voyez au mot *coulis* la manière de le faire) ou bien d'un coulis d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse*) Dressez les soles dans un plat, la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Autrement.

Vos soles écaillées & vidées, lavez-les bien, fendez-les sur l'arête en dessous, poudrez-les de farine & les faites frire ; quand elles sont froides, ouvrez-les par-dessous sans les défigurer, ôtez-en l'arête, mettez à la place persil, ciboules, champignons ; une pointe d'ail, câpres, anchois, sel, gros poivre, bon beurre ; mettez-les dans un plat, & les faites cuire avec un verre de vin de Champagne ; quand elles sont cuites, servez dans le même plat à courte sausse.

Soles en fricandeaux.

Habillez-les proprement, coupez la tête, la queue & le tour des nageoires ; ôtez la peau, piquez-les bien de menu lard, farinez-les un peu ; mettez du lard fondre dans une casserole ; & quand il est chaud, mettez-y les fricandeaux de soles un à un ; faites-leur prendre couleur, & les tirez. Hachez bien menu une truffe verte ou bien des moufférons ; mettez-les dans un plat avec un peu de gros poivre, moitié coulis clair de veau & de jambon, & moitié essence de jambon ; arrangez-y vos fricandeaux de soles, le lard en dessous, couvrez d'un autre plat, & laissez mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, le coulis dessous, & servez chaudement.

Autrement.

Laissez vos soles entières ou levez les filets, si vous voulez ; piquez-les de petit lard, faites-

Les cuire avec du veau & du vin blanc; mettez dans une casserole des tranches de veau, quelques racines, oignons; faites suer la braise, mouillez avec du vin blanc, mettez-y un bouquet; après quelques bouillons mettez les soles cuire dans cette braise; faites une glace avec veau & jambon, glacez-en vos soles avec une cuiller que vous trempez dedans; mettez du coulis dans la casserole où vous avez fait la glace, pour détacher ce qui est attaché au fond; passez au tamis, & servez dessous les soles avec un jus de citron.

Soles farcies au sec.

Apprêtées comme on l'a dit, coupez-leur le bout de la tête & la queue; fendez-les sur le dos, ôtez-en l'arête; desosse une petite sole, hachez-en la chair avec persil, ciboule hachée, champignons, sel, poivre, fines herbes, fines épices, beurre frais, trois ou quatre jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; pilez le tout ensemble, farcissez-en vos soles.

Frötez un plat ou une tourtière de beurre frais avec sel, poivre, fines herbes, persil haché, deux ou trois ciboules entières; renversez les soles dessus, assaisonnez-les en dessus de poivre, sel, muscade; arrosez-les de beurre fondu, pannez-les légèrement de mie de pain bien fine, & faites cuire au four ou sous un couvercle; quand elles sont cuites, servez-les chaudement sur une serviette pliée sur un plat pour Entrée ou pour Hors-d'œuvres.

Soles farcies aux écrevisses.

Farcissez-les & les faites cuire comme dans l'article précédent; quand elles sont cuites, arrangez-les proprement dans un plat, & jetez dessus un ragoût d'écrevisses. (Voyez au mot *Ecrevisse* la manière de le faire.)

Vous pouvez aussi les servir avec un ragoût d'huitres, de moufférons ou de truffes. (Voyez

sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Soles farcies à la sausse à l'anchois.

Farcies & cuites comme on l'a dit, faites une sausse blanche de cette manière; mettez du beurre frais dans une casserole avec une pincée de farine, sel, poivre, un peu de muscade; mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre; mettez dans cette sausse deux anchois bien hachés, une ciboule entiere, une tranche de citron; quand la sausse est liée, mettez-y un peu de coulis roux, ou bien un coulis d'ecrevisse. (Voyez au mot *Coulis* la manière de faire le premier, & au mot *Ecrevisse*, la manière de faire le second.) Mettez cette sausse dans un plat, vos soles dessus, & servez chaudement.

Soles à la Sultane.

Ecaillez, vuidez & lavez vos soles; faites-les mariner avec sel, gros poivre, huile, persil, ciboule, ail, thim, laurier, basilic en poudre; laissez dans la marinade pendant une heure; pannez-les de mie de pain, faites-les griller en les arrosant de tems en tems avec leur marinade. Quand elles sont cuites & de belle couleur, servez-les avec une sausse à la Sultane. (Voyez au mot *Sausse* la manière de la faire.)

Soles à la Martine.

Faites-les frire, coupez le bout de la tête & de la queue; passez dans une casserole avec un peu d'huile fine, persil, ciboules, champignons, truffes, une pointe d'ail, le tout haché; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec du jus, un peu de bouillon maigre, un demi verre de vin de Champagne; faites bouillir à petit feu; dégraissez cette sausse; mettez dedans vos soles pour y prendre du goût; assaisonnez de sel & gros poivre; un jus de citron, & servez chaudement.

Soles au basilic ou à la sainte Menehould, frites.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, une chopine de lait, thim, laurier, basilic, persil, ciboules, ail, clous de girofle, sel, poivre; faites bouillir votre lait avec tout ce qui est dedans: tournez avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il bouille: faites cuire vos soles dedans. Quand elles sont cuites, retirez-les, laissez-les refroidir, trempez-les dans des œufs battus, pannez-les de mie de pain; faites-les frire de belle couleur, & servez avec persil frit.

Filets de soles à la sainte Menehould.

Coupez vos soles en filets; faites-les cuire comme on vient de le dire, pannez-les de même, faites-les griller, & servez de la même façon, ou bien avec une rémolade dans une sautière. (Voyez au mot *Rémolade*.) Vous pouvez aussi faire griller vos soles à la sainte Menehould, & les servir comme les précédentes.

Soles au fenouil.

Après les avoir vidées, ratissées, & essuyées, coupez-leur la tête & le bout de la queue; faites fondre du beurre, mettez-y un peu de sel & de poivre, trempez-y vos soles; arrangez du fenouil sur un gril, mettez-y vos soles & les faites griller à petit feu; faites une sausse avec ciboules & persil haché que vous mettez dans une casserole avec un peu de beurre sur un fourneau; remuez de tems en tems, mouillez d'un peu de bouillon de poisson, mettez-y deux anchois hachés avec quelques capres, & liez d'un coulis roux. (Voyez au mot *Coulis* la manière de le faire.) Mettez cette sausse dans un plat, les soles grillées dessus & servez chaudement.

Soles aux fines herbes.

Mettez des soles frites dans un plat avec persil, ciboule, champignons, un peu de basilic, le tout haché très-fin, un morceau de beurre, sel, gros poivre, une petite cuillerée de jus; faites faire quelques bouillons sur le feu, un jus de citron, & servez chaudement.

Autrement.

Coupez-leur la tête & la queue, fendez-les sur le dos; frotez une tourtière de beurre; assaisonnez de sel & de poivre, un peu de fines herbes, persil haché, ciboules entières; arrangez-y vos soles avec même assaisonnement dessus que dessous; arrosez-les de beurre frais, pannez de mie de pain bien fine, & mettez cuire au four. Quand elles sont cuites, dégraissez-les, mettez dessous un peu de sauffe à l'anchois & servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Soles en filets à l'ail.

Faites-les frire; levez chaque sole en quatre filets, ôtez-en les arêtes; mettez du beurre dans un plat avec trois ou quatre petits tas d'anchois hachés; arrangez dessus les filets de soles; ajoutez un peu de bouillon, une pointe d'ail, du gros poivre, un peu de beurre; après quelques bouillons, la moitié d'un jus de citron & servez.

Soles aux cœurs de laitues.

Farcissez-les comme les soles aux écrevisses ci-dessus; faites-les cuire de même; faites blanchir ce que vous voudrez de cœurs de laitues; mettez-les ensuite dans l'eau froide; pressez-les; coupez-les par la moitié; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais; mouillez de bouillon de poisson, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet; laissez mitonner à petit feu; dégraissez le ragoût, & le liez d'un cou-

lis au roux. (Voyez au mot *Coulis* la manière de le faire.) Dressez vos laitues dans un plat , les soles dessus bien colorées , & servez chaudement pour Entrée.

Soles roulées à l'orange.

Ouvrez en deux vos soles , ôtez-en l'arête ; mettez dans le milieu de chaque moitié une bonne farce de poisson ; unissez avec de l'œuf battu , roulez-les & les enveloppez d'un morceau d'étamine ; ficelez-les & les faites cuire dans un court-bouillon avec vin blanc , sel , poivre , un morceau de beurre , racines , oignons , un bouquet. Quand elles sont cuites , développez-les , prenez garde de les rompre ; servez avec une sausse à l'orange en maigre. (Voyez au mot *Saussé* la manière de faire la sausse à l'orange en maigre.)

Soles en queue de mouton.

Prenez de moyennes soles , autant que vous voudrez faire de queues de mouton ; ratifiez , vuidez , ouvrez-les par le dos , pour en ôter l'arête du milieu ; coupez-en les têtes & toutes les petites nageoires , qui sont autour de la sole ; étendez-les sur une serviette blanche ; faites une farce de poisson. (Voyez pour la faire *Carpe farcie*.) Etendez vos soles une à une , mettez-y de la farce , & en formez comme des queues de mouton ; étant bien soudées par les deux bouts , & le long , frotez-les avec un œuf battu , pour qu'elles soient bien collées l'une contre l'autre , en façon de queues de mouton ; ficelez-les de peur qu'elles ne s'ouvrent ; faites-les cuire dans un bon assaisonnement avec du vin blanc à petit feu ; étant cuites , mettez-les égoutter , déficelez-les ; trempez-les une à une dans un œuf battu , pannez proprement avec une mie de pain très-fine ; faites les frire de

belle couleur , & les servez toutes chaudes garnies de persil frit pour Entrée.

Soles piquées cuites pour les glacer.

Ratifiez proprement de belles soles , & les piquez d'un petit-lard quarré ; ayez un plat , ou une tourtiere bien étamée ; arrangez-y des tranches de veau & de jambon , quelques tranches d'oignons , & un peu de fines herbes entières ; arrangez dessus vos soles , & sur chaque sole , mettez une barde de lard , pour conserver le piquage ; faites-les suer & attacher , comme pour tirer un jus ; aussitôt qu'elles commencent à être attachées , mouillez-les avec de bon vin blanc , ou de Champagne ; ôtez ensuite les bardes de dessus les soles , & les mettez cuire au four ; étant cuites , si elles ne sont pas assez glacées , glacez-les avec une ame de fagot , que vous mettrez à l'entrée du four ; dressez-les dans un autre plat avec une essence dessous & un jus de citron pour Entrée.

Surtout de soles.

Faites une farce de la chair d'une carpe & d'une anguille ; faites frire deux ou trois soles ; levez - en les filets ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau , avec une poignée de petits champignons , quelques moufférons , & truffes coupées par tranches ; étant passées , mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson , & l'affaïsonnez de sel , & de poivre d'un bouquet , & le mettez cuire ; étant cuit dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis au roux ou d'un coulis d'écrevisses , & y mettez dedans les files de soles ; laissez-les mitonner à petit feu. Si le ragoût des filets est bon , retirez-le ; étendez de la farce dans un plat ; faites un rebord de la même farce autour ; le ragoût de filets étant froid videz le dedans & le couvrez par-dessus de la même farce ; trempez un couteau dans un œuf battu ,

& le passez dessus pour rendre la farine unie ; mettez des tranches de pain autour ; arrosez de beurre fondu ; pannez d'une mie de pain bien fine , & le mettez cuire au four ; étant cuit & de belle couleur , tirez - les & les dégraissez , & essuyez le bord du plat ; servez chaudement pour Entrée ou pour Hors-d'œuvre.

Soles en poupiettes.

Elles se préparent de même que celles en queue de mouton , excepté qu'elles sont roulées de la queue à la tête , & ficelées en croix. On les fait cuire dans un assaisonnement comme pour un turbot , étant cuites à propos , & à petit feu , on les égoutte & déficelle , & on les sert avec telle sauce qu'on juge à propos pour Entrée.

Soles en timbales.

Ratifiez des soles , & les vuidez ; ôtez - en l'arête du milieu , & les petites nageoires ; coupez-les en filets ; coupez ensuite du papier , que vous mettrez dans le fond des moules à timbales ; beurrez ensuite & arrangez vos filets de soles crues , en faisant croiser l'un sur l'autre ; soudez-les avec de l'œuf battu ; mettez tout autour une farce de poisson ; ayez un ragoût de filets de soles , un peu lié & froid , que vous mettrez dans le puits de vos timbales ; couvrez le dessus d'un morceau de farce ; faites cuire dans un four , ou sous un couvercle ; étant bien cuites dressez-les le fond en haut ; tâchez de les bien approprier ; dégraissez ; servez avec une petite essence & jus de citron pour Entrée.

Pâté de soles.

Ecaillez des soles ; faites-les à demi frire & les coupez par filets ; faites une pâte , & dressez le pâté d'une médiocre hauteur ; faites un petit godiveau de chair d'anguille , avec champignons , truffes , fines herbes , beurre frais ;

assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes & fines épices, & le couvrez de beurre frais, & ensuite d'une abaisse, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four. Faites un ragoût de trufes; le pâté étant cuit, ouvrez-le, & le dégraissez; s'il est de bon goût, jetez votre ragoût de trufes dedans, & le servez chaudement pour entrée.

Tourte de Soles en maigre.

Vuidez des soles & les ratifiez, essuyez-les bien, farinez-les, & les faites à demi frire; ensuite tirez-les, & les laissez égoutter, & les coupez par filets. Passez dans une casserole avec un peu de beurre frais, des petits champignons, quelques mousserons & trufes, & un bouquet; étant passées, poudrez-les d'une petite pincée de farine, & leur faites faire sept ou huit tours sur le fourneau. Mouillez-les de bouillon de poisson, & les mettez cuire à petit feu; étant cuits, mettez-y des filets de soles, & étant mitonnés, achevez de les lier d'un coulis d'écrevisses, ou bien d'un coulis au roux. S'il est de bon goût, laissez refroidir, garnissez une tourte d'une abaisse d'un demi feuilletage; faites-y au fond un petit lit de beurre frais, & y rangez les filets de soles, & la garniture; couvrez la tourtière d'une abaisse, & y faites une bordure autour; frotez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat. Découvrez-la, jetez dedans un peu de coulis d'écrevisses, ou de coulis roux; recouvrez & servez chaudement.

Terrine de soles.

Vuidez des soles & les ratifiez, coupez la tête & la queue, & les coupez par grands filets; frottez une terrine de beurre; assaisonnez de sel & de poivre, tant soit peu de fines épices, un peu de persil haché; arrangez les filets de soles dans

la terrine ; assaisonnez-les dessus comme dessous , mettez-y du beurre frais ; couvrez la terrine de son couvercle , & l'empâtez autour ; mettez-la cuire à petit feu ; étant cuite découvrez-la & la nettoyez proprement ; dégraissez-la bien , jetez-y dedans un ragoût de mousserons , ou un ragoût de truffes vertes ; si elle est d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe , servez-la chaudement.

Terrine de filets de soles en gras.

Coupez les soles par filets , garnissez le fond d'une terrine de tranches de jambon & de bardes de lard ; assaisonnez tant soit peu de sel , de poivre & de fines épices ; mettez-y du persil haché ; arrangez les filets de soles dans la terrine , assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard , & du couvercle de la terrine ; empâtez autour , & la mettez cuire à petit feu ; étant cuite , ouvrez-la & la nettoyez proprement ; ôtez les tranches de veau & les bardes de lard , dégraissez-la bien , & y jetez dedans une essence de jambon , ou bien un ragoût de truffes vertes. Voyez qu'elle soit de bon goût , & la servez chaudement.

Potage de soles en maigre.

Prenez des soles qui soient d'une belle qualité & bien fraîches , ratifiez-les & les lavez ; si elles sont petites , prenez-en deux pour farcir , ou une si elles sont grandes , pour mettre au milieu du potage. Prenez la sole à farcir du côté de la tête proprement. Il la faut presser au-dessus pour en faire sortir toute l'arête , & la renverser ; prenez un peu de cette chair & de la chair de carpe , quelques champignons , un peu de persil & ciboules hachées ; assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , deux à trois jaunes crus , gros comme un œuf de mie de pain trempée dans la crème ; hachez bien le tout en-

semble, pilez-le dans le mortier ; étant pilé farcissez-en les soles ; frotez une tourtiere ou plat de beurre frais , & assaisonnez de poivre , sel , un peu de persil haché , & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les soles dans la tourtiere ou le plat , & les arrosez de beurre fondu , assaisonnez dessus comme dessous , & les pannez de mie de pain bien fine. Faites-les cuire au four ou sous un couvercle ; qu'elles prennent une belle couleur ; faites frire trois à quatre soles , étant frites ôtez-en les filets. Passez des petits champignons , quelques truffes coupées par tranches dans une casserole , avec un peu de beurre frais , & un bouquet de fines herbes ; mouillez d'une goutte de bouillon de poisson : laissez-le mitonner à petit feu , dégraissez & liez d'un coulis de soles , dont vous trouverez la manière de le faire ci-après. Mettez-y les filets de soles , faites mitonner le tout ensemble sur des cendres chaudes. Ayez des croûtes mitonnées dans le plat , où vous voulez servir le potage ; dressez dessus les soles farcies ; garnissez le potage d'une bordure de filets de soles. Si le ragoût & le coulis sont d'un bon goût , & qu'ils ne soient point trop liés , jetez-le par-dessus ; il n'en faut pas mettre sur les soles ; servez chaudement.

Coulis de soles.

Pour le faire prenez une ou deux soles , faites-les frire ; étant frites , coupez-en la tête ; pilez dans le mortier une douzaine d'amandes douces , avec une douzaine de coquilles d'écrevisses ; mettez-y les soles , & pilez le tout ensemble : prenez un oignon , un peu de carotes & de panais coupés par tranches , mettez-les dans une casserole , avec un peu de beurre frais , passez le tout sur un fourneau ; étant roux d'une belle couleur , mouillez-le d'un bouillon de poisson & l'assaisonnez de champignons & truffes ;

Coupez par tranches , tant soit peu de basilic , persil & ciboule entière , deux ou trois clous , quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ensemble ; étant mitonné , tirez le coulis de soles qui est dans le mortier ; délayez-le dans la casserole où est le coulis , & le passez dans une étamine ; étant passé , vuidez-le dans une marmite ou terrine ; servez-vous-en pour le potage de soles & ragoût.

Potage de soles en gras.

Prenez des soles qui soient bien fraîches , raffinez-les & les lavez bien. Si elles sont petites , prenez-en deux pour farcir ; si elles sont grandes , n'en prenez qu'une pour mettre au milieu du potage. Prenez la sole à farcir du côté de la tête proprement ; il la faut presser au-dessus pour en faire sortir toute l'arête , & la renverser : faites une farce d'un blanc de volaille , un peu de lard blanchi , un peu de graisse de bœuf , quelques champignons , persil & ciboules hachées ; assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , trois à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de jambon cuit , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier : farcissez de cette farce les soles , ayant détourné la peau ; étant farcies , frotez une tourtière ou un plat de beurre ; assaisonnez de sel , poivre , persil haché , & tant soit peu de fines herbes : mettez les soles par-dessus ; arrosez-les d'un beurre fondu ou de lard fondu , assaisonnez le dessus de la même manière que le dessous , pannez d'une mie de pain bien fine , faites cuire au four ou sous le couvercle ; qu'ils prennent belle couleur : faites frire trois à quatre soles ; étant frites , ôtez-en les filets , passez de petits champignons , & quelques truffes coupées par tranches dans une casserole , avec un

peu de lard fondu ; mouïllez - les d'un jus de veau , mettez-y un bouquet , faites mitonner à petit feu ; étant cuits , dégraissez bien , mettez-y les filets de soles mitonner un moment ; liez-les d'un coulis de veau & de jambon clair ; mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir ce bouillon gras. Le potage étant mitonné , dressez dessus les soles qui sont panées ; garnissez le potage d'une bordure de filets de soles : si le ragoût & le coulis sont d'un bon goût , jetez-le sur le potage , prenant garde de n'en point jeter sur les soles , & le servez chaudement.

On peut mettre , lorsque l'on fait le coulis de veau & de jambon , une sole ou deux coupées en morceaux dedans , pour lui donner du goût. Si l'on veut , l'on peut farcir les filets de soles par-dessus , les levant cruds , de la même farce que l'on a farci les soles. Ayant levé les filets , frotez une tourtiere de beurre & assaisonnez de sel , de poivre , de persil , & de tant soit peu de fines herbes. Mettez de la farce sur les filets de soles , & les frotez d'un œuf battu pour les rendre plus unies ; arrangez-les dans la tourtiere ; arrosez de beurre ou de lard fondu ; pannez d'une mie de pain bien fine ; faites-les cuire au four ou sous le couvercle , qu'ils prennent une belle couleur , & garnissez-en le potage.

SORBEC , espèce de liqueur faite avec du jus de veau , de l'eau , du vin & du sucre ; pour cela , dégraissez une grosse rouelle de veau , battez-la bien , mettez-la dans un pot bien net avec trois pintes d'eau & un peu de vin blanc ; faites-la réduire à chopine ou à trois demi-setiers ; ce jus dégraissé & passé au tamis , mettez - le dans un poëlon avec deux livres de beau sucre ; faites bien bouillir le tout ensemble , & après

l'avoir écumé, mettez-y de la canelle en bâton, trois clous de girofle, un peu d'écorce de citron, & du sucre, ce que vous jugerez à propos; faites-le cuire au grand perlé; ferrez-le dans une bouteille bien bouchée pour vous en servir au besoin.

SOUCE, espèce de ragoût qui se fait ainsi : faites cuire à l'ordinaire des oreilles & des pieds de cochon; quand ils sont cuits, tirez-les & les laissez refroidir; coupez-les ensuite par petites tranches bien menuës, ôtez-en tous les os; après cela prenez une casserole, de bon vinaigre, du sucre à proportion de ce que vous avez de chair; faites bouillir le vinaigre & le sucre avec de la canelle en bâton, trois ou quatre clous de girofle, un peu de poivre & de sel, & deux ou trois tranches de citron.

Le tout étant bien cuit, passez-le à l'étamine; mettez-y ensuite vos viandes coupées en menus droits; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce que la sausse soit bien liée; tirez alors la casserole du feu; dégraissez votre ragoût; ayez de petites boîtes étamées, de telle grandeur que vous voudrez, mettez-en dans vos boîtes, & des petits lardons parmi ceux qui sont un peu longs; vos boîtes remplies, ne les couvrez point que le tout ne soit bien pris; couvrez-les ensuite avec du papier. Cette sausse se garde quatre ou cinq mois; elle est meilleure quand elle est fraîche; ce n'est jamais un mets bien sain. On la sert par tranches bien minces rangées proprement dans un plat.

SOUPE, *Panis jurulentus*. Plusieurs tranches de pain imbibées de bouillon & le plus souvent mitonnées ensemble; on fait des soupes grasses & des soupes maigres. (Voyez au mot *Potage*.) En voici quelques-unes dont il n'a point été parlé à cet article.

Soupe de nuit.

Prenez six livres du meilleur endroit du trumeau de bœuf, un bout saigneux de mouton, un quasi de veau, trois abatis de dindon, deux vieilles perdrix; faites écumer ces viandes dans une marmite, mettez-y ensuite un bouquet, carotes, panais, oignons, une racine de persil, une poignée de cerfeuil, un litron de gravance; (sorte de pois qui viennent en Espagne; une bonne pincée d'épices, composée de canelle, fleurs de muscade, coriandre, girofle, poivre blanc entier, un morceau de sucre, six pieds de céleri, trois têtes de choux de Savoye, une douzaine de navets; il faut que la marmite tienne dix pintes; laissez bouillir pendant dix heures; ayez soin de la bien boucher avec un papier empâté, & la mettez sur un feu modéré; que le bouillon soit court; servez votre potage à l'ordinaire.

Ce potage se peut servir dans un pot à ouïlle; on peut en servir dans un plat, y mettre un peu de cerfeuil haché; on peut le colorer d'un jus de veau; servez chaudement.

Soupe à la Royale.

Prenez le blanc d'un faisan crud, un morceau de moëlle, un morceau de graisse de bœuf, un morceau de lard cuit, autant de l'un que de l'autre; hachez & pilez le tout avec persil, un peu de ciboule, & de mie de pain, des fines herbes; mais bien peu, trois jaunes d'œufs; cette farce bien pilée, faites-en de petites boulettes, rangez-les dans une casserole, jetez dessus du bouillon bouillant pour qu'elles restent entières, & quand elles ont bouilli un quart d'heure; mettez-les égoutter sur un tamis pour qu'elles jettent leur graisse; faites ensuite bouillir du bouillon dans une casserole avec un peu de jus de veau; mettez vos boulettes dedans; dressez-les dans un plat, & servez toutes bouillantes.

On en peut faire aussi de toutes sortes de volailles, même de veau, pourvu qu'il soit rôti. On en fait encore de perdrix.

Soupe à l'oignon à la Paysanne.

Coupez des oignons en deux ; mettez-les dans une casserole avec de bon beurre frais, sur un feu lent, parce qu'il faut que les oignons soient deux heures dessus. Quand ils sont presque jaunes, mettez-y du gros sel & des croûtes de pain ; passez le tout, mouillez avec de la purée claire, un peu de poivre, un oignon piqué ; ou bien quand vos croûtes sont mouillées & mitonnées, mettez-les dans un plat, faites-les attacher légèrement ; mettez un chapon de pain dessus ; soufflez le beurre qui se trouve dessus ; mettez-y une cuillerée de bon bouillon maigre, & servez chaudement.

Il faut prendre garde de noircir l'oignon en le cuisant.

SOUPER, *Cena*, repas qui se prend le soir ; les soupers bourgeois sont plus ou moins amples ; les soupers de conséquence sont servis à quatre services, quelquefois à cinq. Dans les grands soupers on y sert des potages gras ou maigres. Nous avons dit au mot *Repas* pourquoi il étoit mieux pour la santé de manger peu le soir, & de faire un diner plus ample.

STROUILLE A L'ITALIENNE ; hachez des oignons bien menus en dés, passez-les au beurre ; quand ils sont presque cuits mettez-y de la mie de pain bien fine, du parmesan rapé, quelques œufs pour lier, le tout assaisonné de bon goût, & laissez refroidir ; étendez une nape sur une table, saupoudrez-la de farine, étendez dessus une pâte aux rissoles. (Voyez au mot *Rissolle*.) Jetez votre farce dessus, & l'étendez le plus mince que vous pourrez avec un couteau ; roulez ensuite la pâte comme un boudin en long & la retournez en rond ; enveloppez-

la dans un torchon bien ficelé ; mettez-la cuire à l'eau bouillante avec un peu de sel pendant une heure. Quand elle est cuite , coupez - les par tronçons , arrangez-les dans un plat , du parmesan rapé dessus , avec du beurre frais fondu ; servez.

On en fait de même aux choux , aux épinars , à l'oseille , & à la moëlle de bœuf & fromage.

Autrement.

Beurrez bien voire pâte avec du beurre que vous faites fondre ; étendez sur cette pâte un mélange de filets de pommes , citrons verts & confits , raisins de Corinthe , amandes douces & ameres , pistaches , pignons , toutes sortes d'ingrédiens d'office ; roulez ensuite votre pâte , en la beurrant de tems en tems ; roulez-la sur une tourtiere comme un limaçon ; mettez-la cuire au four une heure & demie ; frotez - la trois ou quatre fois de beurre pendant qu'elle cuit ; quand elle est cuite glacez-la & la servez pour un plat.

SUCRE , *Sacchar* , *Saccharum*. On peut dire en général que le sucre est chaud , émollient , resolutif , propre à résister à la corruption. Il est bon pour l'estomac , pour la poitrine & pour les poudrons. Il guérit la toux , il facilite l'expectoration , il empêche toutes les substances corrosives , d'agir sur les parties internes.

Les personnes d'un tempérament chaud , doivent en user peu , à cause qu'il se convertit sur le champ en bile. On le croit aussi contraire aux scorbutiques , aux hipocondriaques , aux cachectiques , & aux fébricitans qui en prennent une quantité considérable , parce que se convertissant aisément en bile , il ne peut qu'augmenter la fièvre & ses symptômes. Simon Pauli dit , que les Anglois ne sont si sujets aux maladies

maladies de consomption, qu'à cause du grand usage qu'ils font du sucre.

Le sucre est le sel essentiel de la canne à sucre. Voici ses différentes espèces.

La Moscovade est le premier sucre qu'on tire du suc des roseaux.

La Cassonnade est la moscovade purifiée par le moyen du blanc d'œuf & de l'eau de chaux, &c. Comme elle est plus huileuse que le sucre raffiné, on la préfère pour les usages internes. Elle est aussi plus propre pour les confitures & les sirops, parce qu'elle n'est pas si sujette à se candir.

Le sucre en pain est une cassonnade encore plus raffinée & plus clarifiée. Il possède les mêmes qualités que la moscovade, mais dans un moindre degré pour les usages internes. Tous deux incisent les phlegmes, facilitent l'expectoration & animent le sang; mais ils causent des vapeurs & des maux de dents. Ceux qui mangent beaucoup de sucre sont sujets aux fièvres & à avoir les dents gâtées.

Le sucre candi, n'est autre chose que des cristaux de sucre qui sont blancs, jaunes, ou rouges; ce sont les trois premières sortes dont nous venons de parler, auxquelles on a donné une consistance convenable par l'ébullition. Le sucre candi blanc se fait avec le sucre fin; le jaune avec la cassonnade, & le rouge avec la moscovade. On use de ces sucres dans les froids, parce qu'ils se fondent lentement, que la salive a le tems de s'en impregner, & qu'il émousse ainsi l'acrimonie du phlegme.

On estime beaucoup le sucre d'Erable qu'on nous apporte du Canada, & de la nouvelle Angleterre. Les Habitans de ces Contrées font une incision sur la fin de l'hiver à *Lacer montanum candidum*, espèce d'Erable; ils en recoivent le sucre qu'ils font cuire & dont ils tirent un

sucre qui n'est pas différent de celui des cannes. Il n'y a aucune espèce de sucre qui soit préférable à celui-ci pour l'intérieur, tant il est onctueux. Le fameux sirop de capillaire de Canada en est composé. Lorsqu'on nous l'apporte il est grisâtre & a le goût de l'autre sucre.

SUCRE - D'ORGE, *Saccharum hordeatum*;

Le sucre d'orge se fait avec du sucre cuit sur un feu modéré dans une décoction d'orge, mêlée avec des blancs d'œufs bien battus, & qu'on écume avec soin. On passe ensuite tout par la chauffe; on le remet sur le feu jusqu'à ce qu'il se fasse de larges bulles, & qu'il ne s'attache point à la dent quand on le mange. On le verse ensuite à sur une table de marbre frotée d'huile d'amandes douces, sur laquelle on le laisse jusqu'à ce que les bulles commencent à cesser, & que les extrémités de la masse fassent efforts pour s'y réunir, lorsqu'on veut le faire couler. On frotte ses mains avec de l'empois, ensuite on met cette masse en bâtons sur quelque chose de plat, & on les laisse se refroidir & se durcir.

On donne le sucre d'orge pour la toux; pour les maladies de gorge & de poitrine.

On doit le choisir blanc, spongieux, en gros bâtons, cassant, d'un goût doux & agréable, nouveau fait, sec, transparent, & demeurant quelque tems à se fondre dans la bouche.

Le sucre étant un sel tempéré ami de la nature, & capable de s'unir intimement avec l'eau, & d'introduire la même union entre les parties aqueuses, & les parties grasses & oléagineuses, il n'est pas difficile de concevoir pourquoi la plupart des Anciens & des Modernes font mêler le miel, le sucre, les figues & les raisins secs, dans les nouritures que l'on donne aux animaux âgés pour les engraisser. Les

parties grasses des alimens qui constituent le lait & le chile, en s'unissant intimement avec les parties aqueuses, sont par ce moyen plus promptement dissoutes, unies aux parties aqueuses, & transformées en une grande quantité de chile qui se distribue avec le sang dans tous les membres.

On voit encore de-là, pourquoi le miel ou le sucre mêlés avec le lait l'empêchent de donner du beurre. Le sucre unit plus étroitement aux phlegmes les particules oléagineuses de la crème ; au lieu que pour la formation du beurre, il faut que ces parties se séparent les unes des autres.

D'où il s'ensuit de plus que le sucre n'est pas aussi contraire au mélange salutaire des fluides vitaux, qu'on le pense communément, puisqu'il ne produit aucune altération dans le sang, dans le lait ou dans la sérosité, quand on le mêle avec ses substances, & que tout son effet se réduit à stimuler les fibres des intestins, & à faciliter l'excrétion des selles par les selles. Comme il facilite l'union intime des parties oléagineuses des alimens avec leurs parties aqueuses, il est bien vraisemblable qu'il contribue beaucoup à la formation d'une grande quantité de chile ; c'est pour cela qu'on peut rendre raison de la manière ordinaire d'engraisser les chapons & les oies, en mêlant un peu de sucre, de miel, ou de sel avec la farine d'orge ou de froment dont on les nourrit. Hoffmann. *Obs. Chym. l. 1. Obs. 7.*

Il seroit à souhaiter pour la santé des hommes, dit M. Andry, que le sucre ne se fût pas introduit sur les tables où il est devenu si fréquent qu'il n'y a presque plus de mets où il n'entre. On ne se contente pas même d'user de sucre dans les repas, on porte sur soi des sucreries

de toutes sortes pour en manger à toutes heures ; on y accoutume même les enfans , & on expose par-là leurs corps tendres & délicats à une infinité de maladies.

Il n'y a que de bons effets à attendre du sucre quand on en sçait faire usage. Le sucre par un soufre balsamique qu'il renferme est merveilleux pour conserver le baume du sang , & garantir les vieillards de plusieurs indispositions ordinaires à leur âge ; étant composé de sel essentiel acide & d'huile , il adoucit les âcretés de la poitrine , calme la toux , dissout la puitte épaisse , & fait cracher ; mais comme ce mixte ne laisse pas d'être inflammable par sa partie sulfureuse , il allume la bile quand on en use avec excès , il dessèche les viscères , & épaisit le sang. L'acide même qu'il contient venant à se dégager alors des liens du soufre , agit avec toute sa force , cause des irritations convulsives dans les nerfs , ronge les dents , corrompt les gencives , &c. Jusques-là même que le Sçavant Willis regarde l'excès qu'on fait du sucre , comme une des principales causes du scorbut. Le sucre est donc très-dangereux quand il est pris avec excès , & salutaire quand on en use avec modération ; mais pour cela on ne doit s'en servir que comme d'un assaisonnement.

Le sucre Royal est le meilleur , parce qu'on le prépare avec la chaux , & que la chaux emporte une bonne partie de l'acide corrosif du sucre.

Clarification du sucre.

Outre les clarifications du sucre , dont on a parlé , il y en a encore d'autres que l'on est obligé de faire , lorsque l'on veut employer le sucre dans les liqueurs ou dans les confitures.

Voici comment.

Mettez du sucre ce que vous voudrez dans un grand bassin avec de l'eau, (deux pintes d'eau sur vingt livres de sucre;) remuez le tout ensemble & le mettez sur un feu de charbon. Prenez deux ou trois œufs, (pour vingt livres de sucre;) cassez-les sans en ôter les blancs & les coquilles; fouettez-les si long-tems qu'ils forment une espèce d'écume.

Quand le sucre commence à bouillir, mettez-y environ un verre d'eau & un peu de ces œufs fouettés; laissez bouillir quelque tems, écumez, & continuez de remettre de l'eau & des œufs: enfin après l'avoir bien écumé, passez-le à la chauffe ou dans un linge blanc. Votre sirop sera cuir à lissé, & c'est la vraie cuisson pour le conserver.

On clarifie ainsi la cassonnade.

Quand on a clarifié le sucre, il y a toujours beaucoup d'écume qui emporte avec elle un peu de sucre, & pour ne le point perdre, on délaye cette écume avec de l'eau dans un poëlon à confiture, & on passe ainsi le tout à la chauffe. On se sert du sucre clarifié qui en provient, comme du premier, sans que cela puisse rien diminuer de la beauté ni de la bonté de la confiture.

Cuissons du sucre.

Outre la clarification du sucre, il y a encore les différentes cuissons qu'on lui donne, qu'il est nécessaire de sçavoir quand on veut confire quelque chose.

Sucre à lissé.

C'est le premier degré de cuisson qu'on donne au sucre. On connoît que le sucre y est parvenu, lorsque le prenant avec le doigt du milieu & le mettant sur le pouce, il ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois: il y a le

grand & le petit lissé ; bien entendu que le premier est plus fort que l'autre.

Sucre à perlé.

Il y a aussi le petit & le grand perlé. Cette cuisson se connoît parfaite, lorsqu'en prenant de ce sucre avec le doigt & le mettant sur le pouce, puis entr'ouvrant les autres doigts, il s'en forme un petit filet. Lorsque ce filet s'étend tant qu'on peut ouvrir les doigts, cette cuisson s'appelle grand perlé, & lorsqu'il s'étend moins, c'est le petit perlé. On connoît encore cette cuisson lorsque le bouillon forme des espèces de perles rondes & élevées ; c'est le second degré.

Sucre à soufflé.

Cette cuisson qu'on peut aussi appeler cuisson à rosat, est parfaite, lorsque trempant une écumoire dans le sucre & soufflant au travers, on voit ce sucre s'envoler en l'air par feuilles sèches. S'il coule, il n'est pas encore cuit. On peut aussi tremper une spatule dans le sucre, & si en la secouant il s'envole en l'air, il est cuit, & c'est le troisième degré.

Sucre à la plume.

L'on connoît que le sucre est cuit à la plume, lorsqu'après quelques bouillons de plus que pour la cuisson précédente, ou soufflant à travers l'écumoire, & que secouant la spatule d'un revers de main, les étincelles ou les boules qui en sortent, sont plus grosses & s'élèvent en haut. C'est la petite plume.

Et lorsqu'après avoir essayé plusieurs fois, ces bouteilles paroissent plus grosses & en plus grande quantité, en sorte qu'elles tiennent comme liées les unes aux autres ; c'est la grande plume & le quatrième degré.

Sucre à cassé.

Trempez votre doigt dans l'eau fraîche,

mettez-le dans le sucre bouillant; retirez-le & le mettez encore dans l'eau fraîche; s'il se casse alors & devient sec dans cette eau, il est cuit à cassé; mais s'il est gluant, & s'il se manie, il ne l'est pas encore.

Si vous craignez de vous brûler le doigt, faites la même expérience avec un petit bâton. Cette cuisson est le cinquième degré.

Sucre au caramel ou brûlé.

La cuisson au caramel est le sixième & dernier degré que l'on donne au sucre que l'on cuit. On le reconnoît tel lorsque le mettant sous la dent, il ne s'y attache point comme une espèce de gomme, mais qu'il se casse net. Quand on fait le sucre au caramel, il faut être attentif à le prendre au point où il doit être, parce qu'il est à craindre qu'il ne brûle tout-à-fait, ce qui lui donne un goût âcre & désagréable, en sorte que l'on ne peut plus s'en servir, à moins qu'on ne le décuise en y mettant de l'eau.

Ce sucre est propre pour faire des candis.

SURMULET, autrement Mulet ou Barbeau de mer; c'est un poisson un peu long, d'une grandeur médiocre, pesant ordinairement deux livres, & couvert de grandes écailles tendres. Il se nourrit de cadâvres & de petits poissons. il fournit une bonne nourriture; mais il est quelquefois trop gras, & alors cette graisse rebute l'estomac, jusqu'à causer des nausées. Il faut donc le choisir le plus charnu & le moins gras qu'il se peut. Il a une chair ferme, friable, & d'autant plus saine, qu'elle est exempte de toute viscosité, qualité qui se rencontre en très-peu de poissons. Il est bon à l'estomac, agréable au goût, & ne se corrompt pas aisément.

Le foie du surmulet est regardé par quelques-uns comme un bon morceau: anciennement il

étoit très-recherché. On fait avec les œufs de ce poisson, comme avec ceux de l'Éturgeon, du Loup marin & du Thon, la boutargue de Provence, si propre à exciter l'appétit.

Il y a peu de poissons dont on ait fait plus de cas dans l'antiquité, que de celui-ci : il coûtoit si cher qu'un certain Calliodore dont parle Martial dans une de ses Epigrammes, vendit un esclave pour en acheter un.

Le surmulet se mange ou rôti, ou à l'étuvée, ou au court-bouillon ; il est sain de toutes ces manières, pourvu qu'il soit sagement assaisonné. Tous ces apprêts sont ordinaires. Consultez les articles des autres poissons qui s'accoutument de même.

SURTOUT, espèce de ragoût qu'on fait en gras & en maigre. Voici la manière de faire l'un & l'autre.

Surtout en gras.

Faites cuire un chapon bardé à la broche ; quand il est cuit, laissez-le refroidir, ôtez-en la peau & le desosse ; hachez-en la chair avec du lard blanchi, graisse de bœuf, un peu de persil & de ciboule hachée, mousserons, champignons, sel, poivre, fines épices, fines herbes, quatre ou cinq jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; le tout haché, pilez-le dans le mortier. Garnissez de cette farce le fond d'une casserole ; faites un bord autour avec la même farce, mettez-y tel ragoût que vous jugerez à propos, soit de petits pigeons, d'ortolans, de tourterelles, de cailles, de ris de veau, ou autres. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.) Couvrez de la même farce, unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu, arrondissez le surtout, pannez-le d'une mie de pain bien fine, & le faites cuire au four ou sous un couvercle

couvercle ; quand il est cuit & de belle couleur ,
dégraiffez-le , & servez chaudement pour Entrée.

Surtout de poissons.

Faites une farce de la chair de poisson , d'une carpe par exemple & d'une anguille ; hachez-en la chair avec champignons , persil , ciboule , sel , poivre , fines herbes , fines épices . ; le tout haché , mettez-le dans un mortier ; faites une crème de pain ; mettez un peu de mie de pain dans une casserole avec de la crème , & la faites cuire sur le fourneau . Quand elle est à demi liée , mettez-y deux jaunes d'œufs , & les remuez bien ; quand votre crème est cuite , laissez-la refroidir ; la farce étant pilée , mettez-y ce qu'il faut de beurre frais , trois ou quatre jaunes d'œufs cruds & la crème de pain . Pilez encore le tout ensemble ; étendez de cette farce au fond d'un plat , faites un rebord de la même farce autour . Faites un ragoût de filets de poisson tel que vous jugerez à propos ; mettez-le sur cette farce , couvrez le ragoût de la même farce , unissez-la avec un couteau trempé dans un œuf battu , mettez autour de petites tranches de pain , arrosez de beurre fondu ; pannez d'une mie de pain bien fine , & mettez cuire au four . Quand le surtout est cuit & de belle couleur **dégraiffez-le** & servez chaudement pour Entrée.

L'on fait toutes sortes de surtout de poisson de la même manière ; c'est toujours la même farce , il n'y a que le ragoût que l'on met dedans qui en fait la différence & qui en porte le nom . Pour connoître les effets que peuvent produire ces différens mets , voyez les mots *ragoût* & *farce* .



T.

T ABAC, *Tabacum*. Le tabac appelé Nicotiane, à cause de Nicot Ambassadeur de France en Portugal qui en apporta la graine, & Tabac, à cause de l'Isle de Tabaco d'où il vient originairement, est une herbe dont la feuille produit des effets ou salutaires, ou pernicieux, selon les cas où elle est employée. Introduite à propos dans les narines, soit entiere ou pulvérisée, elle picote doucement la membrane dont les enfoncemens du nez, & les petits os qui le composent, sont revêtus; cette membrane se fronce alors, & par l'effet de plusieurs secousses réitérées, elle comprime les mamelons & les glandes dont elle se trouve parsemée, & en exprime, comme d'autant d'éponges, la mucofité superflue qui s'y est amassée; cette mucofité étant une fois détachée, les sérosités ne trouvent plus d'obstacle à leur sortie, elles suivent le mouvement qui vient d'être imprimé, & comme une eau qui couleroit par des siphons, elles sortent avec abondance des vaisseaux & des glandes d'alentour.

Il arrive par le moyen du même picotement, qu'en mâchant le tabac ou en le fumant, les glandes des machoirs & les vaisseaux salivaires sans cesse ébranlés, sont contraints de laisser échapper une grande quantité de salive qui emporte avec soi la matière des fluxions; il se communique en même tems aux membranes des poumons, une certaine impression qui les débarrasse d'une pituite visqueuse, dont la sortie fait souvent la guérison de l'asthme, de la toux des catharres & de plusieurs autres accidens. Cette vertu du tabac contre les maladies qu

viennent d'embarras d'humeurs , est confirmée par l'expérience. On a vu plus d'une fois des surdités guéries par la fumée du tabac soufflée dans l'oreille ; des balbutimens entierement corrigés par le tabac en machicatoire ; des maux invétérés , apaisés par le tabac en poudre pris par le nez ; des assoupissemens tendans à la léthargie , dissipés en faisant tirer au malade par le nez la fumée d'une pipe.

Le tabac contient un soufre narcotique par lequel il apaise les douleurs de dents ; il produit outre cela par le moyen de ce soufre une si grande tranquillité dans le corps & dans l'esprit , que ceux même qui manquent du nécessaire , trouvent dans le tabac de quoi oublier leur disette.

Les mêmes vertus qui rendent le tabac capable de tant de bons effets , quand on le fait employer à propos , ne servent qu'à le rendre d'autant plus dangereux quand on en abuse ; car comme il renferme un sel caustique par lequel il purifie les ulcères , mange les carnosités les plus dures , & découvre jusqu'à la chair vive , comme l'expérience le confirme assez. Quel désordre ne causeroit-il pas , s'il vient à mordre , par son sel âcre , sur des membranes tendres & délicates ? Il ne pourra manquer d'exciter alors des convulsions dans les nerfs de la gorge & du ventricule , & d'ébranler tout le genre nerveux ; quel tort ne fera point la salive , étant une fois chargée de ce sel , si elle en répand partout l'âcreté , en se mêlant avec les alimens qui doivent être convertis en chyle , & portés ensuite avec le sang à toutes les parties du corps ?

Le soufre narcotique du Tabac , s'il vient une fois à se développer , n'est pas moins à craindre que son sel ; il est vrai que ce soufre , par le

calme qu'il cause, peut produire plusieurs bons effets, comme on l'a dit; mais si l'on examine bien d'où viennent tous ces avantages, on verra qu'il ne faut pas beaucoup s'y fier. En général rien ne doit faire mieux connoître combien le Tabac peut être dangereux, que les maux qu'il cause lorsqu'on en avale imprudemment, ou la fumée, ou la poudre, ou le suc. Je ne fais quel venin secret se fait aussitôt sentir au-dedans; l'estomac est ébranlé par des nausées, & renversé par des vomissemens; le cerveau est attaqué de vertiges; la tête devient chancelante; les yeux s'obscurcissent, le corps gémit sous divers accès de chaud & de froid; le cœur presque sans action, refusé aux parties le sang & les esprits, dont elles ont besoin. Comment le tabac pourroit-il causer tous ces ravages, s'il ne renfermoit que des principes innocens? Il ne faut donc pas, sous prétexte des biens qu'il peut produire, s'y trop accoutumer; il décharge utilement par le nez & par les oreilles, les humidités surabondantes; mais il ne faut pas croire pour cela qu'il soit à propos d'en prendre sans cesse, car il y a plusieurs dangers à craindre de cette conduite.

Le premier, qu'en détournant trop par la bouche & par le nez les sérosités superflues qui ont coutume de se décharger par la transpiration insensible, & par les autres voies générales, on ne détruise à la fin l'organe de l'odorat; le nez est fait pour recevoir les odeurs, & non pour servir d'égoût à toutes les humidités du corps. Les enfans & les vieillards ont naturellement le nez sujet à des distillations; l'humidité des premiers est si abondante, que les parties supérieures s'en déchargent par l'issue la plus proche qu'elles trouvent; & dans les seconds, les parties relâchées sont comme au-

tant de cribles ouverts qui ne pouvant se resserrer, laissent couler sur les narines & sur les autres organes, l'humeur pituiteuse qu'elles reçoivent; mais dans les jeunes gens, à moins qu'ils ne soient malades de catarrhes, le nez ne se décharge jamais que d'une mucosité épaisse qui se produit journellement, & qui pourroit par son séjour affoiblir l'action de l'odorat. Cela supposé, il est aisé de voir que c'est contrarier le dessein de la nature, que d'émousser, par une décharge continuelle d'humeurs, qu'on détermine à prendre leurs cours par le nez, le sentiment vif & délicat d'une membrane destinée par la nature au discernement des odeurs.

Le second inconvénient c'est que par le poids des humeurs qu'on attire sur cette organe, on appesantit la tête, ce lieu destiné aux fonctions de la plus belle partie de nous-mêmes, en sorte que l'esprit en peut devenir moins libre, & la mémoire plus lente.

Le troisième c'est que rien n'est plus capable de causer ou d'entretenir l'indisposition qu'on appelle *Vapeur*. Pour le concevoir, il faut d'abord remarquer qu'on ne doit point attribuer cette maladie, à des fumées qui s'élèvent soudainement du bas ventre au cerveau, puisqu'il n'y a aucun chemin par où ces prétendues fumées puissent monter ainsi de la basse région du corps à la tête, pour produire ces tempêtes subites qu'on nomme vapeurs; mais qu'il la faut attribuer à des mouvemens convulsifs excités par des humeurs âcres, ou par le choc violent de quelques esprits corrompus qui picotent les nerfs; cela étant, comme on n'en sauroit douter, pour peu que l'on connoisse la fracture du corps, & qu'on ait examiné ce qui est capable de produire les symptômes qui se

remarquent dans cette maladie , il sera facile d'expliquer comment l'usage trop fréquent du Tabac peut causer l'indisposition dont nous parlons.

La membrane délicate des narines, sans cesse picotées par les sels âcres de cette poudre , transmet son mouvement jusqu'aux membranes du cerveau , & par une dépendance nécessaire secoue toutes les parties nerveuses du corps & tous les viscères ; ce qui arrive si souvent , que dans la suite la moindre occasion suffit pour réveiller dans ces parties le mouvement auquel elles sont accoutumées ; que la communication des membranes du nez avec les nerfs des viscères puisse être cause de tant de désordres , c'est un fait dont on ne peut douter après ce qu'on voit arriver tous les jours dans les prompts symptômes de la passion hystérique & dans ceux de la mélancolie , puisqu'il ne faut que l'impression légère d'une odeur agréable pour les appeler sur le champ , & qu'une odeur désagréable pour les dissiper avec la même promptitude.

C'est à cette cause , pour le répéter encore une fois, qu'il faut rapporter l'indisposition si connue au jourd'hui sous le nom de vapeurs; c'est à des mouvemens convulsifs qu'il faut attribuer ce tumulte des viscères , en sorte que les fibres & les membranes dont ces viscères sont composés & soutenus venant à se resserrer par l'action de quelque acide , ou à se froncer par l'âpreté de quelques sucres austères , ou à s'aigrir par le choc violent de quelques esprits corrompus , se racourcissent , & par un ébranlement successif communiquent leur mouvement de convulsion , non-seulement à toutes les membranes des autres parties qui ont commerce ensemble par la liaison des nerfs ; mais encore à la dure & à la

pie mere, qui sont deux membranes du cerveau qu'elles secouent avec violence, & par conséquent au cerveau qu'elles compriment par la contraction qui s'y fait de ces deux membranes qui le couvrent. Or comme ces symptômes s'excitent bien plus aisément dans des organes que plusieurs irritations précédentes ont déjà disposés à la convulsion, il est aisé de comprendre que la continuelle émotion, ou le trop fréquent usage du tabac entretient les parties, peut en certains tempéramens tellement disposer les nerfs aux mouvemens convulsifs, que la moindre occasion ou d'une humeur picotante, ou d'une odeur subtile, sera capable de produire ces mouvemens de convulsion que lon appelle *vapeurs*.

Quatrième inconvénient. Les parties du corps agitées par tant de secousses réitérées se relâchent à la fin, & perdent de leur ressort; en sorte que les fibres qui les composent, souffrent tant de mouvemens contraires, se froncent & s'étendent si souvent avec effort, que si elles ne se rompent, elles ne tardent pas à se relâcher. Alors elles tombent les unes sur les autres; les petites cavités des tuyaux ne se soutiennent plus; les voutes s'affaissent, les portes se bouchent, les voies ouvertes auparavant commencent à se fermer, & ne permettent plus au sang ni aux esprits de circuler. Ce désordre met les parties hors d'état de réparer par une nouvelle substance celle qu'elles perdent tous les jours; le sang qui sort des arteres rentre moins librement dans les veines; les membres privés de leur nourriture, plient sous leur propre poids, & le corps abattu tombe enfin dans une langueur universelle.

Cinquième inconvénient. Le tabac renfermant un soufre narcotique, il n'est presque pas possi-

ble que quand on prend du tabac avec excès, & que les fibres des nerfs à force d'avoir été ébranlées par les sels âcres de cette plante, commencent à se relâcher, que le soufre narcotique dont il s'agit ne s'attache à ces fibres, comme plus disposées à le recevoir, qu'il ne les engourdisse, & que remplissant les nerfs, il ne bouche le passage aux esprits animaux, ce qui doit causer des tremblemens, & appeller par avance presque toutes les incommodités de la vieillesse.

Pour le comprendre, il faut remarquer que le soufre du tabac est de la nature de l'opium, qui differe des autres soufres, se dissout également dans l'huile, dans les liqueurs spiritueuses, dans les salées & dans l'eau. Le soufre du tabac entrant donc dans les petits conduits des fibres nerveuses, par le moyen des sels qui le lient, ne peut manquer de s'y dissoudre, soit par la limphe, soit par l'esprit qu'il y rencontre; en sorte que lorsqu'on fait excès de tabac, les parties branchuës de ce soufre se dégageant des liens du sel, doivent nécessairement s'embarasser les unes dans les autres, & boucher les conduits où elles se trouvent engagées. Il arrive de-là que les esprits animaux ne peuvent plus se faire jour à travers ces soufres, à moins qu'il ne survienne une suffisante quantité d'esprits pour forcer les obstacles, ce qui n'est gueres à espérer lorsque l'usage non interrompu du tabac fournit sans cesse de nouveaux soufres qui succèdent les uns aux autres. Les conduits des fibres se bouchent donc alors à un tel point que les esprits animaux, quoiqu'abondans, n'y trouveront plus d'entrée, & que les nerfs engourdis ne pourront plus être réveillés: aussi remarque-t-on que la plupart des jeunes gens même, qui prennent trop de tabac, sont attaqués de tremblemens, & que

dans la fleur de leur âge, ils ont presque tous les maux de la vieillesse.

Le sixième, c'est qu'à force de vouloir retrancher l'humidité superflue, on dérobe bien-tôt de celle qui est nécessaire. La limphe trop souvent excitée à sortir, se sépare tellement de la masse, que les fibres du sang dépouillées de l'humeur qui leur servoit de véhicule, s'embarassent ensemble, perdent une partie de leur mouvement, & s'arrêtent quelquefois de telle manière qu'elles font un obstacle à la circulation; ce qui peut causer des maladies suffoquantes, & quelquefois des morts subites.

Le septième enfin; que quand tout cela ne seroit pas, il est difficile que le trop fréquent usage du tabac ne pervertisse les levains de l'estomac, & que nuisant par ce moyen à la digestion, il ne fasse tort à tout le corps. Ce sel trop âcre ou ce soufre narcotique du tabac, venant à se mêler avec les levains de l'estomac, par le moyen de la salive, en peut aisément changer la qualité naturelle. M. Andry.

TALMOUSE, *Placenta triquetra*, espèce de pâtisserie qui se fait ainsi. Pilez dans un mortier du fromage blanc bien gras avec gros comme un œuf de beurre & un peu de poivre; mettez-y ensuite une poignée de farine, un peu de lait & deux œufs; que la farce ne soit pas trop déliée. Faites de petites abaisses de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte* la manière de la faire.) Mettez de la farce au fromage sur ces abaisses, relevez-en les bords de trois côtés, pinceant les coins avec les doigts; dorez d'un œuf battu & faites cuire au four. La farce qu'on y met les rend un peu indigestes.

TAMIS, *fas*, vaisseau rond au milieu duquel il y a un tissu de toile de crin ou de soie, par le-

quel on passe des poudres, des jus & autres choses qui regardent la cuisine & l'office, comme les liqueurs.

TANCHE, *tinea*, poisson qui a la figure de la carpe, mais les écailles plus petites & plus jaunes. Il y a deux espèces de tanches, une de mer, dont on ne se sert point parmi les alimens, l'autre d'eau douce assez connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de différentes grosseurs. On en voit de grosses comme des carpes.

Ce poisson est très-visqueux, & a grand besoin du secours des assaisonnemens. Il est peu propre aux tempéramens pituiteux, parce qu'il produit des suc grossiers.

Quoique l'usage de la tanche soit condamné presque par tous les Auteurs, à cause d'un suc visqueux, grossier & excrémental qu'on assure qu'elle produit, on ne laisse pas de l'employer souvent parmi les alimens; on ne voit pas même qu'elle produise de mauvais effets, à moins qu'on n'en mange avec excès; & si ce poisson n'est pas salutaire, au moins n'est-il pas généralement pernicieux.

La tanche doit être choisie tendre, & bien nourrie. Elle est d'une saveur plus ou moins agréable, suivant qu'elle habite dans une eau plus ou moins claire & limpide.

Tanches grillées.

Limonnez vos tanches; c'est-à-dire, mettez-les dans l'eau bouillante où vous les laisserez un moment; écaillez-les ensuite en commençant par le côté de la tête; prenez garde d'enlever la peau; videz-les ensuite & les lavez; mettez dans le corps un morceau de beurre manié dans les fines herbes; faites-les cuire sur le gril

comme les autres poissons, & servez avec telle sauce que vous voudrez.

Tanches grillées en ragoût.

Limonnez & videz vos tanches, coupez la tête en vive, coupez les nageoires, faites-les mariner avec sel, gros poivre, persil, ciboules, ail haché, thym, laurier, basilic en poudre, un demi-verre d'huile ; quand elles ont pris le goût de la marinade, faites-les cuire sur le gril ; passez des champignons, des truffes, un bouquet avec un morceau de beurre ; mettez-y une pincée de farine, mouillez avec un jus d'oignons & de bon bouillon maigre, faites cuire le ragoût à petit feu, dégraissez & assaisonnez de bon goût ; mettez-y un demi verre de vin de Champagne & deux tranches de citron. Quand il est cuit, ôtez le bouquet & le citron ; dressez les tranches dans un plat, le ragoût autour, & servez chaudement.

Tanches frites.

Après les avoir bien échaudées, videz-les & les fendez par le dos ; poudrez d'un peu de sel & de farine, pressez dessus le jus de quelques citrons, faites-les frire dans du beurre fondu ; servez de belle couleur.

On peut encore les couper par filets, & les faire mariner avec sel, poivre & vinaigre, un morceau de beurre manié de farine, persil, ciboule, oignons, racines. Faites tiédir la marinade ; mettez dedans les filets, faites-les mariner quelques heures ; retirez-les & les essuyez ; farinez-les & les faites frire, & les servez garnies de persil frit.

Tanches en fricassée de poulets.

Limonnez & videz les tanches, coupez-les par tronçons, ôtez la tête ; mettez ces tronçons dans une casserole, avec un morceau de beurre,

un bouquet; passez-les & les fingez très-peu; mouillez-les de vin blanc & d'un peu de bouillon; faites-les cuire sur un feu vif, & les assaisonnez de sel & poivre; quand elles sont cuites, liez-les avec de la crème & des jaunes d'œufs, comme une fricassée de poulets. Si la sauce est de bon goût, dressez & servez chaudement.

Tanches en fricassée au roux.

Les tanches étant limonnées, videz-les & leur coupez la tête; fendez-les en deux & les coupez en quatre ou en six morceaux; lavez-les & les essuyez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, un peu de farine, & la faites roussir; étant roux mettez les tanches dans la casserole avec des champignons, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'un bouquet & d'un oignon piqué de clous; mouillez à demi-bouillon de poisson, ou bien de jus d'oignons; faites bouillir une demi-bouteille de vin blanc, & la videz dedans: le poisson étant cuit, pour l'achever de lier il faut y mettre un peu de coulis roux; si la sauce est de bon goût, qu'elle ait de la pointe, dressez-la proprement dans le plat, & servez chaudement.

Dans la saison des asperges & des artichaux, on y en peut mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanche dans son jus.

Limonnez une grosse tanche, videz-la & la ciselez; mettez-la sur une tourtière avec un morceau de beurre, persil, ciboule, champignons, une pointe d'ail, le tout haché; un demi-setier de vin blanc, sel, poivre; faites cuire dans la tourtière, feu dessus & dessous; decouvrez de tems en tems; arrosez le dessus avec de sa cuisson; quand elle est cuite, dressez-la dans le plat que vous devez servir, & mettez par-dessus le peu de sauce qui reste.

Tanches à la fausse Robert.

Limonnez deux tanches ; ne les laissez dans l'eau bouillante que le tems qu'il faut pour que l'écaille puisse s'enlever en les ratissant ; vuidez-les , ciselez-les , & les faites griller ; servez avec une fausse Robert ; une autre fois vous pouvez servir avec une fausse aux câpres.

Tanches jarcies.

Vos tanches limonnées , fendez-les tant soit peu par le dos avec la pointe du couteau ; détachez la peau de l'arête , coupez-la par le bout de la queue & par le bout de la tête. Ayant tiré l'arête , desosse une carpe ou bien une tanche , mettez la chair sur une table avec des champignons , un peu de persil & ciboule hachée ; assaisonnez de sel , de poivre , de fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble ; étant bien haché , pilez-le dans le mortier ; mettez-y du beurre frais , la quantité qu'il en faut avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus , la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez le tout ensemble ; étant pilé , tirez-le du mortier & en farcissez les tanches ; étant farcies , cousez-les , mettez du beurre raffiné dans une casserole sur un fourneau ; étant chaud , farinez tant soit peu les tanches , & les faites frire une à une ; étant de belle couleur , tirez-les , mettez la grosseur de deux œufs de beurre dans une casserole sur un fourneau ; étant fondu , mettez-y un peu de farine , & le remuez toujours ; étant roux , mouillez de bouillon de poisson , & d'un peu de vin blanc bouilli : arrangez les tanches dans ce roux , assaisonnez-les de sel & de poivre , d'un bouquet , d'un oignon piqué de clous ; laissez-les cuire à petit feu ; étant cuites , tirez-les & les dressez dans

le plat, que vous voulez servir ; jetez dessus un ragoût de laitances , & servez chaudement.

On peut une autre fois y jeter un ragoût de queue d'écrevisses , ou bien d'huitres. Voyez à huitres & à écrevisses , comme se font ces sortes de ragoûts.

Tanches en casserole.

Les tanches farcies de la manière qu'il est marqué ci-dessus, frotez un plat ou une tourtiere de beurre ; assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , un oignon coupé par tranches , quelques ciboules entieres , un peu de persil haché ; rangez les tanches dessus ; assaisonnez dessus comme dessous , arrosez de beurre fondu , pannez de mie de pain bien fine , mettez au four ; étant cuites , & d'une belle couleur , dressez-les proprement & les servez au sec.

On les sert avec toutes sortes de ragoûts de légumes , ou bien quelques coulis d'écrevisses , aux fausses à l'Anglois ; il n'y a que le ragoût qui en fait la différence.

Tanches farcies grillées.

Limonnez , fendez les tanches par le dos , vuidez-les , & les farcissez de la même farce que ci-dessus ; étant farcies , cousez-les , faites fondre du beurre & y mettez du sel , & les frotez dedans ; mettez-les griller ; étant grillées & de belle couleur , voyez si elles sont cuites ; dressez-les dans un plat ; jetez un ragoût léger de champignons ou de truffes , & servez chaudement.

Tanches en filets marinés.

Limonnez vos tanches , vuidez , coupez-en la tête , fendez-les en deux , coupez-les par filets , & les arrangez dans un plat ; assaisonnez-les de sel , de poivre , ciboules entieres , du persil , un oignon coupé par tranches , une feuille de laurier , un peu de basilic , & quelques clous ,

un peu de vinaigre ; remuez bien le tout ensemble, laissez-le mariner une couple d'heures ; étant marinés, tirez les filets , & les mettez essuyer entre deux linges ; farinez-les & les faites frire dans du beurre raffiné ; étant frits & d'une belle couleur , tirez-les , dressez-les proprement avec persil frit , & servez chaudement.

Tanches à la Sultane.

Limonnez deux belles tanches , fendez-les par le dos pour en détacher la peau d'avec la chair , & que la peau tienne à la tête ; ôtez toutes les arêtes , & faites une farce avec la chair , de la mie de pain passée avec de la crème , sel , poivre , du lard rapé & graisse de bœuf blanchie , fines herbes hachées , & liées de six jaunes d'œufs ; farcissez les tanches , & les cousez ; arrosez-les de lard fondu , & les pannez de mie de pain ; foncez une tourtière de bandes de lard , mettez les tanches dessus , faites-les cuire au four , ou sous un couvercle de tourtière ; quand elles sont cuites de belle couleur , dressez-les dans le plat que vous devez servir , & mettez dessous une sausse à la Sultane.

Tanches en compôte.

Limonnez deux belles tanches ; ôtez-en la tête & la grosse arête ; coupez chaque tranche en quelques morceaux ; prenez un ris de veau blanchi , des champignons , des crêtes blanchies ; passez le tout avec un morceau de beurre , un bouquet , une tranche de jambon ; mettez-y une petite pincée de farine , & mouillez avec deux verres de vin de Champagne , un peu de réduction ; faites bouillir le ragoût ; quand il est à moitié de sa cuisson , mettez-y les tanches , & une cuillerée de coulis ; assaisonnez de sel , gros poivre ; rachevez de cuire le ragoût ; quand il est cuit à propos , ôtez le bouquet , dégraissez

le, pressez-y un jus de citron; goûtez si le ragoût est de bon goût, & servez.

Tanches à la Provençale.

Limonnez deux belles tanches, vuidez, coupez les nageoires & la queue, la tête en vive; mettez dans une casserole avec sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, truffes, le tout haché très-fin, deux verres de vin de Champagne, un demi verre d'huile, deux tranches de citron, deux cuillerées de coulis, un peu de réduction; faites cuire le tout ensemble; quand les tanches sont presque cuites, dégraissez la sausse, & les rachevez de cuire; ôtez les tranches de citron, goûtez si les tanches sont de bon goût, & servez à courte sausse.

Tanches à la Néele.

Prenez deux belles tanches & les accommodez comme les tanches accommodées, pour être servies à la sausse à la Sultane; mais servez celle-ci avec un bon ragoût de laitances.

Terrines de tanches.

Les terrines de tanches se font comme les terrines de brochet & d'anguille en maigre. Voyez *terrines de brochet & d'anguilles*.

Potage de tanches farcies.

Limonnez des tanches, nettoyez-les & les desossez. Tâchez que la peau vienne à la tête & à la queue; ôtez-en la chair & les arêtes; mettez la chair des tanches sur une table avec des champignons, un peu de persil, ciboules hachées, du beurre frais, grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème; hachez bien le tout ensemble & le pilez dans le mortier; assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes, fines épices; le tout étant bien pilé, tirez la farce & en farcissez les peaux des tanches, mettez-les cuire dans une casserole; après leur avoir fait

prendre

prendre couleur avec du beurre fondu, faites un petit roux avec un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toujours, jusqu'à ce qu'il soit roux ; mouillez d'un bouillon de poisson, avec la quantité nécessaire pour faire cuire les tanches ; assaisonnez-les d'un bouquet, d'une tranche de citron, de sel, & de poivre, & les mettez mitonner à petit feu ; faites un ragoût de cette manière.

Passer dans une casserole avec un peu de beurre, des petits champignons & des mousserons avec un bouquet ; assaisonnez de sel, de poivre ; étant passés, mouillez d'un bouillon de poisson ; laissez mitonner à petit feu ; faites blanchir des laitances de carpes dans de l'eau bouillante ; mettez-les ensuite dans de l'eau, retirez-les & les faites égoutter ; quand le ragoût de champignons est à demi-cuit, mettez-y des laitances de carpes avec de petits culs d'artichaux ; achevez de faire cuire ; étant cuit dégraissez-le bien & le liez d'un coulis d'écrevisses à demi-roux ; mitonnez des croûtes dans le bouillon de poisson ; étant mitonnées, dressez les tanches au milieu, garnissez le bord du potage de laitances & de culs d'artichaux ; si le potage & le coulis sont d'un bon goût jetez-les par-dessus, & servez chaudement.

Potage de tanches aux oignons roux.

On sert ce potage de tanches aux oignons aux roux ; on prend des petits oignons la quantité qu'il en faut pour la garniture du potage, on les pele, on les farine, on les frit dans du beurre affiné ; ayant pris de belle couleur, on les tire & on les laisse égoutter ; on les met ensuite dans une petite marmite avec du bouillon de poisson ; mettez-les cuire à petit

feu; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson dans le plat où vous voulez servir le potage. Etant mitonnées, garnissez le potage d'un cordon d'oignons; dressez proprement les tanches farcies dessus. Si le bouillon où ont cuit les oignons est de bon goût & qu'il ne soit point gras, jetez-le sur le potage & le servez chaudement.

Tourte de tanches farcies.

Limonnez des tanches; fendez-les par le dos; ôtez-en l'arête & la chair; que la queue & la tête tiennent à la peau; prenez la chair des tanches, mettez-la sur une table avec des champignons, persil & ciboules hachées; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, de tant soit peu de fines herbes; hachez le tout ensemble; mettez-y deux jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème. Pilez le tout dans le mortier; farcissez les tanches; étant farcies, cousez-les; faites une abaisse d'une pâte fine brisée; foncez-en la tourtière; faites un lit de beurre frais au fond de la tourtière; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez les tanches dessus; assaisonnez-les dessus comme dessous; mettez du beurre dessus à proportion; convrez la tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour; frotez-la d'un œuf battu; mettez-la cuire au four ou sous un couvercle; étant cuite tirez-la; & la dressez dans un plat; découvrez-la, & la dégraissez; jetez-y un ragoût de laitances dessus; si la tourte est de bon goût, recouvrez-la & la servez chaudement.

Pâté de tanches.

Il se fait, comme le pâté de poisson, voyez au mot Pâté.

TARTE, *Scriblita*, pièce de four qu'on sert au dessert. On fait des tartes au fromage, à la crème, aux herbes &c.

Tarte au fromage.

Faites une pâte avec de la farine, un tiers pesant de beurre, deux œufs par livre de farine, le tout détrem pé avec de l'eau froide & assaisonné de sel; avec cette pâte formez une abaisse de l'épaisseur d'un écu plus ou moins, faisant ensorte que le milieu soit plus épais que les deux extrémités; faites une farce avec du fromage mou, non écrémé, sel, œufs, bon beurre, un quarteron sur une livre de fromage; garnissez votre abaisse de cette farce, & la couvrez d'une autre abaisse, ou bien laissez-la découverte; faites cuire au four. Quand elle est cuite, servez-la avec du sucre par-dessus. On peut y mettre un peu de crème de lait, la tarte n'en est que meilleure. Quelques-uns parmi ce fromage blanc mêlent du fromage affiné coupé par petits morceaux; pour-lors il n'y faut point de crème.

Tarte à la crème.

Faites la pâte comme dans l'article précédent & formez votre abaisse; faites bouillir dans un poëlon une pinte de lait avec un morceau de sucre, deux blancs d'œufs bien fouëttés, un peu de farine, si vous voulez, avec un peu d'eau de fleurs d'orange; faites-en comme une espèce de bouillie que vous étendez sur votre abaisse. Votre tarte formée, mettez-la cuire au four, & quand elle est cuite, servez avec force sucre par-dessus.

Autre façon.

Si vous voulez une crème plus délicate, pelez & pilez une livre d'amandes douces que vous arroserez de bon lait, de peur qu'elles ne tournent en huile; versez dessus une pinte de bon lait, & remuez bien le tout ensemble.

Faites ensuite chauffer cette crème dans un poëlon, & quand elle est prête à bouillir, passez-la au tamis ; mettez cette crème ainsi passée dans un poëlon avec un morceau de sucre ; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle devienne un peu épaisse ; dressez-la alors sur votre tarte, que vous ferez cuire comme on l'a dit.

Autrement.

Votre abaisse préparée, délayez quatre œufs dans un demi litron de crème avec un peu de farine ; ajoutez-y encore quatre œufs l'un après l'autre à mesure que vous délayez le tout ; faites chauffer une pinte de lait, & quand il commencera à bouillir, versez dedans votre crème délayée, avec les œufs & la farine ; ajoutez un quarteron de beurre, & une pincée de sel ; faites cuire cette crème en la remuant toujours avec une cuiller ; quand elle est cuite, étendez-la sur votre abaisse ; faites cuire à l'ordinaire.

Tarte à la Royale

Faites la pâte comme celle des autres tartes ; excepté qu'il faut dans celle-ci beaucoup de sucre en poudre ; faites bouillir du lait jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais ; mettez-y un morceau de sucre, six jaunes d'œufs bien délayés, & un peu de beurre frais. Quand cette crème est cuite, dressez-la sur votre abaisse dans une tourtière, & faites cuire feu dessus & dessous.

Autre.

Battez bien de la crème douce avec une livre ou deux d'amandes ; mettez le tout dans un poëlon & faites cuire doucement ; délayez deux jaunes d'œufs avec un peu de sucre en poudre & les jetez dans votre crème lorsqu'elle s'épaissit ; faites lui prendre encore quatre ou cinq petits bouillons ; façonnez votre tarte à l'ordinaire & la mettez cuire. Vous y pouvez mêler de l'écorce de citron.

Tarte aux herbes.

Hachez bien menu des herbes lavées, comme feuilles de poirée sans côtes, feuilles d'arroche, pourpier, &c. Maniez ces herbes avec du beurre & du fromage qui ne soit point écrémé, & un peu de sel; faites une abaisse d'une pâte comme celle pour les tartes à la crème: étendez votre farce dessus; couvrez d'une autre abaisse de même pâte, & mettez au four. Quand elles sont cuites, servez chaudement.

TARTELETTES, *Tartula*, diminutif de tarte. Les abaisses sont faites de la même pâte que celles des tartes. Cela fait battez des jaunes d'œufs avec de la farine & un morceau de beurre frais, de tout selon la quantité que vous voulez faire de tartelettes; Faites cuire cette espèce de crème dans un poëlon; quand elle est cuite, emplissez-en vos abaisses; mettez ensuite vos tartelettes au four; quand elles sont cuites, poudrez-les de sucre & servez chaudement.

On peut ne prendre que des jaunes d'œufs pour faire la crème avec du sucre. On bat le tout, on y met du beurre, on la fait cuire, on en garnit les abaisses, & quand les tartelettes sont cuites, on verse par-dessus un peu d'eau de fleur d'orange.

Pour faire de la crème à tartelettes, on peut prendre seulement du lait, non écrémé avec un peu de farine & quelques œufs. On délaye bien le tout, on le fait cuire sur le feu, on fait les tartelettes à l'ordinaire.

Autre façon de tartelettes.

Faites une abaisse de feuilletage; foncez-en des moules à petits pâtés, & leur faites un petit bord; faites une crème pâtissière; délayez dans une casserole de la farine & des œufs; mettez-y une chopine, moitié crème & moitié lait que vous faites bouillir auparavant; faites

cuire cette crème sur le feu ; pendant qu'elle cuit , mettez-y un morceau de beurre ; quand elle est cuite , ajoutez du citron confit haché , quelques amandes bien pilées , du sucre en poudre , de la fleur d'orange grillée , le tout bien mêlé ; mettez de cette crème sur vos abaisses dans les moules à petits pâtés , par-dessus quelques bandes de la même pâte. Quand les tarteletes sont cuites , glacez-les avec du sucre , & servez chaudement.

L'usage modéré de ces tartelettes ne peut porter aucun préjudice à la santé. Celles où il entre du fromage se digèrent plus difficilement ; les autres où l'on fait entrer le citron & les amandes sont à la vérité d'un meilleur goût ; mais elles n'en sont pas plus saines. Nous en avons dit la raison dans bien des endroits.

TEMPERAMENT. Comme nous parlons souvent des différens tempéramens auxquels certains alimens conviennent ou ne conviennent pas , il ne sera peut-être pas hors de propos de donner ici des règles générales pour connoître & distinguer les différens tempéramens.

Les anciens ont divisé les tempéramens en chaud , froid , humide , sec , bilieux , sanguin , phlegmatique , atrabilaire.

1°. Les signes d'un tempérament chaud sont ; tout le corps couvert d'une grande quantité de poils jaunes & épais , le blanc des yeux un peu rouge , les caroncules lacrimales , le visage , les lèvres , la bouche fort rouges ; le corps grêle , agile , robuste chaud , le poulx grand , fréquent , la colere furieuse ; mais qui cesse promptement : il paroît que ces personnes ont les vaisseaux robustes , ferrés , les viscères forts , les humeurs en grand mouvement , épaisses & âcres. Les délayans , les adoucissans leur sont utiles ; tout ce qui échauffe leur est nuisible.

2°. Le tempérament froid a des signes tout contraires, qui sont la peau lisse & polie, des poils fins, une couleur assez pâle, le corps épais, lent, foible, froid, s'enflant aisément, le pouls petit, lent; ceux qui ont ce tempérament ont les humeurs douces, aqueuses, pituiteuses, lentes; les solides lâches & flasques.

Les alimens qui fortifient & échauffent sont d'un bon usage en ce cas, au contraire les matières froides, humides & qui relâchent sont nuisibles.

3°. Ajoutez la maigreur aux signes du tempérament chaud, vous aurez ceux du tempérament sec; les vaisseaux sont alors serrés, les humeurs en petite quantité & assez âcres.

Les mêmes choses nuisent & conviennent, comme dans le tempérament chaud.

4°. Le tempérament humide se rapporte assez au froid.

5°. On connoît le tempérament bilieux par une grande quantité de poils noirs, crépus; par la dureté, la maigreur, la gracilité de la chair, par une couleur brune, par de grandes veines, par un pouls grand, prompt, par l'opiniâtreté, par la colere; ceux là paroissent avoir plus de liquide. Ce tempérament approche du sec & du chaud.

Les matières chaudes & sèches y sont nuisibles; les humectans & les rafraîchissans salutaires.

6°. On distingue le tempérament sanguin par une petite quantité de poils jaunes, blancs ou bruns; par beaucoup de chair molle, par de larges veines bleues distendues par le sang, par un teint couleur de rose, par la colere à laquelle on est sujet, par une mobilité souple & flexible.

Evacuer & tempérer, c'est ce qui convient

ici , & l'on doit rejeter les échauffans & les irritans.

7°. Dans les phlegmatiques la peau est lisse & polie ; les poils sont blancs , fins , croissent lentement ; le corps est blanc , enflé , mou , gras ; les veines sont étroites & profondes ; les vaisseaux sanguins étroits , les vaisseaux latéraux plus larges.

Ce tempérament est assez semblable au froid , c'est pourquoi il n'est rien de plus contraire ici que les choses humides & froides ; tout ce qui échauffe , fortifie , dessèche , convient.

8°. Les signes du tempérament mélancolique , sont la peau lisse & polie , le poil noir , une grande maigreur , un grand dessèchement , une couleur par-tout très-noire , beaucoup de constance , la colere , la rancune , une grande pénétration ; c'est pourquoi ces personnes paroissent avoir les vaisseaux serrés , robustes , maigres ; les humeurs denses , ténaces , fort mêlées , qui se séparent ou se changent difficilement.

Les substances chaudes , sèches , âcres sont très - nuisibles aux mélancoliques ; mais ils se trouvent bien de tout ce qui humecte , rafraîchit , relâche , amollit ou dissout doucement & sans âcreté.

Il y a , dit M. Andry , quatre sortes de tempéramens , le sanguin , le colérique , le phlegmatique & le mélancolique ; la différence des uns & des autres ne consiste que dans le différent mélange des particules du sang ; le sanguin vient de ce que le suc nourricier renfermé dans le sang abonde en sels volatils huileux ; le colérique au contraire , de ce que le sel âcre volatil y domine ; le phlegmatique est causé par les particules du chile qui sont trop crues , & le mélancolique par une surabondance de molécules

écules terrestres fixes & toutes plus acides les unes que les autres, lesquelles regnent dans la masse du sang.

TERRINE. Entrée considérable aujourd'hui fort en usage. La terrine est ainsi appelée, parce qu'autrefois on servoit la terrine dans laquelle on avoit fait cuire la viande; on y mettoit différentes viandes bien lardées, le tout assaisonné comme une braise; on recouvroit la terrine, & on la bouchoit bien avec de la pâte; on la faisoit cuire sur des cendres chaudes, & on servoit sans autre sauce que le restaurant de la viande.

Aujourd'hui la terrine n'est autre chose que plusieurs sortes de viandes cuites à la braise, & servies ensuite dans une terrine d'argent ou de fayence, avec telle sauce, coulis, purée, ragout ou légumes que l'on juge à propos.

Terrine Royale.

Prenez deux perdrix, deux lapins, une bécasse, une demi-douzaine de pigeons, une demi-douzaine de cailles, trois ou quatre filets de mouton, un morceau de filets de bœuf, piquez le tout de moyen lard bien assaisonné; mettez des bardes de lard au fond d'une terrine, arrangez-y toutes ces viandes mêlées, les lapins coupés par morceaux, le reste entier; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, un peu de fines épices, d'un bouquet & d'un peu de persil haché; couvrez de tranches de bœuf battues & de tranches de veau, quelques bardes de lard par-dessus; couvrez la terrine de son couvercle, mettez de la pâte tout autour, faites cuire à petit feu, feu dessus & dessous, pendant cinq ou six heures; faites un ragoût de ris de veau blanchis, avec crêtes, foies gras, champignons, truffes, mousserons, le tout passé dans une casserole avec un peu de lard fondu, mouillé de jus;

assaisonné de sel, poivre, & un bouquet ; quand le ragoût est cuit, ajoutez pointes d'asperges ou culs d'artichaux blanchis, suivant la saison ; dégraissez, liez d'un coulis de veau & de jambon un peu ample. (Voyez au mot *Jambon* la manière de faire ce coulis.)

Quand la terrine est cuite, ôtez les tranches de bœuf & de veau, jetez le ragoût dans la terrine, mettez-la dans un plat & servez chaudement.

Pour ce qui est des autres sortes de terrines, il faut faire cuire la viande dans une marmite à la braïse.

Terrine à l'Angloise.

Prenez telle viande que vous jugerez à propos ; faites-la cuire dans une bonne braïse ; dressez-la dans la terrine avec une bonne essence par-dessus ; dressez dessus des roties de pain passées au beurre, & du parmesan rapé ; faites prendre couleur au four ou à la pelle rouge & servez chaudement.

Terrine à la bourgeoise aux marons.

Garnissez le fond d'une terrine ou d'une casserole de tranche de bœuf battues & de bardes de lard ; rangez dessus un poulet gras, une perdrix, un rable de lièvre, une noix de veau & une de mouton, le tout piqué de moyen lard bien assaisonné ; vos viandes arrangées, assaisonnez-les de sel, poivre, fines épices, & toutes sortes de fines herbes ; pelez des marons & les mettez dans une tourtière ; couvrez-la de son couvercle & les faites cuire feu dessus & dessous ; quand ils sont cuits nettoyez les proprement de leur petite peau & les mettez dans la terrine avec les viandes ; couvrez le tout dessus comme dessous ; fermez bien la casserole de son couvercle afin que cela cuise dans son jus. Quand la terrine est cuite dégraissez-la, mettez-y un peu de coulis

à demi cuit ; ôtez les tranches de bœuf & les bardes de lard ; dressez la terrine dans un plat , les marrons dessus & servez chaudement pour Entrée.

Quant aux autres terrines , on trouvera la manière de les faire sous les articles particuliers.

THE', *Thea*. C'est une feuille qu'on nous apporte de la Chine & du Japon ; c'est la feuille d'un arbrisseau qui excède rarement la hauteur de 4 ou 5 pieds, branchu, couvert de feuilles de couleur verte foncée, dentelées, disposées sans ordre, quelque peu ovales, & terminées en pointe ; on ne cueille ordinairement les feuilles que lorsque la plante a trois ans ; on choisit toujours un tems clair & serein ; les feuilles cueillies, on les étend sur des plaques de fer poli & posées obliquement sur un feu médiocre. elles s'y séchent peu à peu, s'y ristolent & s'y roulent d'elles-mêmes ; on les étend ensuite sur des nattes, où on les évente pour les refroidir ; après quoi on les enferme dans des tonneaux ou des corbeilles.

Il y a trois sortes de thé, le verd, le bou, & l'impérial.

Le verd est de deux espèces, l'un a les feuilles étroites & oblongues ; celles de l'autre sont plus petites, mais tous deux sont également bons ; d'un verd bleuâtre, friable, & donnent à l'eau une couleur verte pâle.

Le bou, dont la feuille est petite & noirâtre, donne à l'eau une couleur brune ou rougeâtre.

L'impérial dont la feuille est grande, lâche, ou moins roulée, d'une couleur verte, vive, friable, est d'une odeur fort agréable.

On croit que toutes ces espèces sont les feuilles du même arbre & qu'elles ne diffèrent que par le tems auquel on les cueille & par la manière dont on les prépare.

La liqueur que l'on prépare avec cette plante, en la faisant infuser dans l'eau, est estimée propre pour purifier le sang, pour faciliter la digestion, pour exciter l'urine.

Le thé bou est estimé balsamique, nourrissant & bon pour les consomptions; mais, dit Miller, il cause des tremblemens & offense l'estomac lorsqu'on en fait un trop grand usage.

Le thé verd nuit aux personnes, quand on en use trop souvent; il faut donc que ceux qui ont l'estomac foible, dit M. Geofroi, mêlent un peu de lait avec l'infusion du thé bou pour la rendre plus relâchante.

Il paroît que le principal effet du thé, vu la quantité qu'on en prend, est d'empêcher que l'eau chaude ne relâche trop les fibres de l'estomac. car il est un peu astringent.

Les Chinois & les Japonois attribuent des propriétés singulieres au thé dont ils font un grand usage; mais il y a bien à rabattre de ces éloges, surtout dans nos climats où il n'est pas, à beaucoup près, si efficace. Cette liqueur possède sans doute quelque vertu; mais la plupart de ses effets viennent principalement de l'eau chaude que l'on boit en abondance, ou du lait que l'on mêle avec l'infusion.

Si l'on examine par l'analyse chimique les fétuilles du thé, dit M. Andry, on y découvrira un mélange de sels volatils & de soufres & une saveur un peu amère & stiptique; ces sels volatils sont alcalins & par conséquent capables d'absorber les acides. Quant aux particules un peu amères & stiptiques, elles sont poreuses comme leur saveur le dénote, & propres par conséquent à embrasser les mêmes acides; pour ce qui est des soufres ils ne doivent pas moins contribuer à l'adoucisement de

tes sels. Cela supposé il est facile de juger que le thé doit purifier la masse du sang, exciter l'urine, dissiper les maux de tête, être bon contre la goutte, & contre la gravelle; aussi remarque-t-on que chez les Chinois qui font un si grand usage de cette boisson, il n'y a ni gouteux ni graveleux.

Mais, diront quelques-uns, ajoute le même Auteur, pour s'assurer si c'est au thé que les Chinois doivent un tel avantage, il faudroit être sûr auparavant s'ils n'en sont point redevables, ou à la température de leur climat, ou à leur manière de vivre sobre & frugale, ou enfin à la qualité des eaux qu'ils boivent; de plus, en cas que le thé ait effectivement cette vertu salutaire & les autres qu'on lui attribue, il est difficile que celui qu'on nous envoie, ne les perde par le transport à cause des chaleurs excessives qu'il éprouve en chemin, puisqu'il passe deux fois la ligne.

Pour ce qui est de ce dernier point, on ne peut disconvenir que le thé ne doive perdre en effet beaucoup de sa vertu avant d'arriver jusqu'à nous: mais on ne peut nier non-plus qu'il ne lui en reste encore assez, pour nous le devoir faire rechercher, puisqu'il est constant par l'expérience qu'il guérit plusieurs maux de tête, tels que ceux qui viennent d'une pituite aigre & surabondante.

Quant à la propriété de garantir de la goutte, il est vrai que l'exemple des Chinois, qui sont exemts de cette maladie, ne sauroit faire une preuve absolue; mais toujours faut-il demeurer d'accord que cette plante étant capable comme elle est, de résoudre la pituite acide, puisqu'elle guérit les maux de tête provenans de cette cause, elle ne sauroit par conséquent que contribuer beaucoup à corriger la matière ordinaire

de la goutte ; on dit la *matière ordinaire*, car il y a des gouttes bilieuses, comme il y en a de pituiteuses, & on avouë que le thé ne sauroit convenir dans celles-la.

En effet il est composé de sels sulfureux extrêmement volatils, qui ne peuvent par conséquent que mettre en mouvement la bile âcre & brûlante qui produit cette sorte de goutte.

En général le thé convient particulièrement aux personnes repletes & pituiteuses ; mais pour celles qui sont d'un tempérament sec & bilieux, elles n'en doivent jamais prendre ; le sel volatil huileux qu'il renferme le doit rendre bon à la digestion des alimens trop aqueux, pourvu qu'on ne les mange point trop assaisonnés.

Le thé, dit M. Lemery, est salutaire pour les maladies du cerveau & pour celles du genre nerveux ; il recrée les esprits, il abat les vapeurs, il ôte le mal de tête, il empêche l'assoupissement, il hâte la digestion, il purifie le sang, il excite l'urine, il est convenable aux phthisiques & aux scorbutiques ; quand il est pris en grande quantité, il peut subtiliser un peu trop le sang ; il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil.

La boisson du thé est fort salutaire, puisqu'elle produit beaucoup de bons effets & peu de mauvais ; on pourroit même la préférer à celle du café, car l'usage du café est quelquefois très-pernicieux ; mais l'on voit des personnes qui boivent jusqu'à dix ou douze tasses de thé par jour sans en ressentir aucune incommodité ; la plupart des bons effets que l'on attribue au café proviennent de ses principes volatils & exaltés capables de fureter dans tous les recoins des parties ; il fortifie l'estomac par le secours de ces mêmes principes, & de plus par quelques particules absorbantes que son astriction & la

petite amertume nous dénotent qu'il contient ; il purifie la masse du sang parce qu'il l'entretient dans une juste fluidité en brisant les matières grossières qui faisoient obstacle à son mouvement ; enfin ses parties huileuses & balsamiques étant chariées en différens endroits du corps , absorbent & embarrassent les sels âcres & picotans qu'ils trouvent à leur passage ; c'est pour cette raison que l'usage du thé est convenable aux phtisiques.

Le thé doit être choisi nouveau , en petites feuilles vertes & entières, d'une odeur agréable & d'un goût de violette ; on doit le garder dans un vaisseau de verre ou dans une boîte bien bouchée de peur qu'en s'éventant il ne perde beaucoup de son odeur & de son goût agréable.

Les Japonois cultivent encore chez eux avec soin une espèce de thé appelée chaa ou teha ; ses feuilles sont faites comme celles du thé ordinaire ; mais elles sont plus petites ayant une couleur verte plus claire, tirant sur le jaune ; d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agréable ; ces feuilles naissent à un arbrisseau de la grandeur d'un groiselier ; on les fait sécher comme les autres & on nous les envoie. Quelques-uns les appellent improprement fleurs de thé , parce qu'elles sont estimées encore meilleures pour le goût que le thé ordinaire.

THIN , *Thymus*. Plante assez connue de tout le monde ; on s'en sert dans les fausses à cause de son goût & de son odeur aromatique ; il y en a plusieurs espèces dont il n'est pas nécessaire de parler ici ; elles ont toutes à peu-près les mêmes propriétés.

Le thin fortifie le cerveau , atténue & rarefie les humeurs visqueuses ; il est propre pour l'asthme ; il excite l'appétit ; il aide à la digestion ; il chasse les vents ; l'usage fréquent & im-

modéré du thin rarefie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée.

Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil ; il est propre dans les tems froids aux vieillards , aux phlegmatiques & à ceux qui ont un estomac foible & débile.

THON, *Thunnus*, poisson fort gros , lourd ; & ventru , fort commun dans la Méditerranée , surtout vers les côtes de Provence & de Nice. Dès qu'on a tiré le filet de la mer , ce poisson meurt , parce qu'il ne sçauroit vivre hors de l'eau. Alors on le suspend en l'air , on le vuide & on lui ôte la tête , on le coupe par tronçons qu'on met sur de grands grils , & on les frit dans l'huile d'olives , & après qu'on l'a assaisonné avec du sel , du poivre , des clous de girofle & quelques feuilles de laurier , on le met dans de petits barils , ainsi préparé , pour le manger avec de l'huile d'olives nouvelles , & un peu de vinaigre.

Il y en a de deux sortes , dont toute la différence est que les uns sont desossés , & les autres ne le sont pas. On met ceux-ci dans de petits barils de bois blanc , larges au fond , & étroits par l'entrée , & les autres dans de petits barils longs.

Le bon thon d'une ou d'autre sorte , est celui dont la chair est ferme , baignante dans de bonne huile , & blanche comme celle du veau. On en fait beaucoup d'usage , parce qu'il est d'un fort bon goût , & qu'il ne lui faut point d'apprêt.

Le Thon contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Il a la chair ferme , courte & d'un excellent goût. Il fournit un aliment nourrissant , solide & durable , mais il est de dure digestion. La partie la plus délicate & la plus succulente est la partie inférieure du ventre ; mais elle est

très-grasse. Elle reste long-tems sur l'estomac , relâche & affoiblit les fibres , & par cette raison n'est pas si saine que les autres.

Il est bon aux personnes jeunes , bilieuses & sanguines , qui ont l'estomac bon & prennent de l'exercice.

La chair du thon, dit M. Andry, est dure, grasse & d'un goût âcre. Elle se digère difficilement , elle produit des suc grossiers & mélancoliques, & nuit à ceux qui sont sujets aux hémorrhoides. Le thon est meilleur salé que frais, ce qui vient de ce que les suc grossiers qu'il contient, s'affinent dans le sel. Il a alors un goût plus agréable & qui approche davantage de celui du veau. Le meilleur endroit du thon est la tête & le ventre , la queue est le moindre.

Le thon se mange par tranches ou filets avec une sausse blanche , ou en salade ; on le mange frit par rouelles ou mariné ; on le mange rôti sur le gril, apprêté ensuite à l'orange & au beurre roux ; il est moins sain de ces deux dernieres façons que des deux premieres, comme il est aisé d'en juger par tout ce que nous avons remarqué jusqu'ici sur l'apprêt des autres poissons.

Le thon reçoit plusieurs noms , selon les différens lieux où il passe. On l'appelle *Cordille*, quand il sort de l'œuf , *Limaire* quand il est plus grand & qu'il commence à se plaire dans le limon , *Palamide* quand il quitte la bouë , & *Thon* quand il passe un pied de grandeur.

Thon mariné frit.

Coupez-le par tranches de l'épaisseur de trois doigts ; mettez-le mariner avec sel , poivre , verjus , oignon piqué & jus de citron. Quand il est mariné , faites-le frire , & servez avec une manière de marinade.

Thon rôti sur le gril.

Poudrez le de sel & de poivre ; frotez-le avec du beurre ; faites - le griller & le servez ensuite avec un jus d'orange ou un beurre roux.

Thon en salade.

Coupez-le par tranches, ou le mettez en filets , & servez avec une rémolade, composée de persil & ciboule hachés , anchois hachés , câpres hachées , le tout mis dans un plat avec un peu de sel , de poivre , de muscade , d'huile & de vinaigre bien délayés ensemble.

Thon en caisse.

Faites une caisse de papier que vous garnissez de tranches de thon avec du beurre frais & des fines herbes ; pannez d'une mie de pain bien fine ; mettez la caisse dans une tourtiere avec du feu par-dessous , un couvercle avec de la braise vive par-dessus ; faites-lui prendre couleur & servez chaudement. Il ne faut pas qu'il reste long-tems dans la tourtiere.

Thon à la broche.

Coupez du thon par gros morceaux ; piquez-les de lardons d'anguille & d'anchois ; mettez-les à la broche. Faites une marinade avec un demi - setier de vinaigre , un oignon coupé par tranches , tranches de citron , ciboules entières , poivre , sel , une feuille de laurier , une livre de beurre ; mettez cette poivrade dessous pour l'arroser en cuisant. Quand le thon est cuit , dégraissez le reste de la marinade ; liez-la d'un coulis roux. (Voyez au mot *Coulis*, la manière de le faire.) Mettez-y quelques câpres ; dressez-la dans un plat , le thon dessus & servez chaudement.

Pâté en pot de thon.

Hachez - en la chair & la mettez dans un pot avec beurre roux & vin blanc , un morceau

de citron verd , sel , poivre champignons ou marrons ; laissez cuire le tout & servez avec pain frit pour Garniture.

Pâté de thon frais , chaud.

Dressez un pâté de pâte fine. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Garnissez-en le fond de beurre frais , avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; arrangez dessus des tranches de thon piquées d'anchois , avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de beurre frais , & ensuite d'une abaisse ; faites cuire au four. Quand le pâté est cuit , dégraissez-le , jetez-y un coulis d'écrevisses un peu piquant. (Voyez au mot *Ecrevisse* , la manière de faire ce coulis :) Servez chaudement pour Entrée.

Pâté de thon frais en gras , chaud ou froid.

Piquez une tête de thon de gros lard bien assaisonné & de lardons de jambon ; dressez un pâté d'une pâte commune , un lit de lard pilé au fond avec sel , poivre , fines herbes , fines épices ; mettez-y ensuite votre thon avec même assaisonnement dessus que dessous ; couvrez de lard pilé , de beurre frais & de bardes de lard , & ensuite d'une abaisse ; dorez d'un œuf battu , & faites cuire au four ; à demi cuit , mettez-y avec un entonnoir la valeur d'une chopine de coulis clair de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) & achevez de faire cuire.

Si vous voulez le servir froid pour Entremets , laissez-le refroidir , & servez découvert sur une serviette ; si vous voulez le servir chaud , quand vous l'avez tiré du four , dégraissez-le bien , jetez dedans un ragoût de foies gras , de champignons , de ris de veau , de truffes , de mousserons , ou un ragoût de queues d'écrevisses. (Voyez

sous les articles particuliers la manière de faire ce ragoût.)

Autre pâté maigre , chaud ou froid.

Prenez une tête de thon , vuidez-la bien & la ciselez ; piquez - la de lardons d'anguille & d'anchois ; dressez un pâté d'une pâte commune. (Voyez au mot *Pâte* , la manière de la faire.) Mettez au fond un lit de beurre , avec poivre , sel , fines herbes , fines épices ; mettez dessus votre morceau de thon assaisonné dessus comme dessous ; couvrez de beurre frais , & d'une abaisse de même pâte ; dorez d'un œuf battu , & mettez au four pendant quatre ou cinq heures. Quand il est à demi cuit , vuidez-y avec un entonnoir , un peu de coulis clair d'anguilles & d'anchois , & achevez de faire cuire. Quand il est cuit , laissez-le refroidir , & servez découvert pour un plat d'Entremets.

Si vous voulez le servir chaud pour une grosse Entrée , aussitôt qu'il est tiré du four , dégraissez-le bien ; jetez dedans un ragoût d'écrevisses , le coulis un peu amble , ou bien un ragoût de laitances , avec toutes sortes de garnitures. (Voyez aux articles *Ecrevisses* & *Laitance* , la manière de faire ces ragoûts , & servez chaudement.)

On a dit au commencement de cet article quels apprêts rendoient le thon plus sain. Pour ce qui regarde les pâtés , voyez au mot *Pâtisserie*.

TIMBALE , nom donné à une espèce de ragoût envelopé d'une pâte & cuit au four. On fait des timbales de plusieurs façons.

Timbale de pied de mouton.

Faites une pâte à l'Espagnole , foncez-en les moules à grenadins ; faites un ragoût de pieds de mouton bien cuits avec toutes sortes de ragoûts à l'ordinaire ; quand le ragoût est froid ,

mettez-en un peu dans l'abaisse de votre timbale, & faites cuire au four, de belle couleur. Quand les timbales sont cuites, renversez-les dans un plat ; faites un petit trou par-dessus, mettez-y une petite essence de jambon. (Voyez au mot *Jambon*.) il faut que la croûte des timbales soit bien sèche.

On peut aussi faire des timbales de toute autre chose, comme d'aloüettes, d'ortolans, de cailles, de tourterelles, & même en maigre de toutes sortes de filets de poisson, de soles, de brochets, d'anguilles, de laitances de carpes, avec des huîtres & des tortues. On en fait ordinairement trois pour une Entrée, ou cinq pour un plus grand plat.

Timbale de ragoût de viande mêlée.

Faites un ragoût de ris de veau & de champignons ; passez avec un morceau de beurre & un bouquet ; mouillez de jus & de bouillon ; dégraissez, & liez de coulis de veau & de jambon ; le ragoût cuit, mettez-y des filets de viande cuite à la broche, & le laissez refroidir ; faites une pâte à l'huile, avec de la farine, un peu d'huile, du sain-doux, quatre jaunes d'œufs, du sel & de l'eau ; que la pâte soit un peu ferme ; formez en une abaisse, foncez-en une poupetonniere beurrée ; mettez dedans le ragoût froid, couvrez d'une autre abaisse & faites cuire au four à petit feu. Quand la timbale est cuite, ôtez-la de la poupetonniere, faites un trou au-dessus, mettez-y une essence claire de veau & de jambon, rebouchez le trou avec le morceau de pâte que vous avez ôté, servez chaudement.

Timbales de mauviettes.

• Videz des mauviettes cuites à la broche ; mettez-les dans un ragoût de champignons fort lié ; faites-les chauffer sans bouillir & les lais-

sez refroidir ; faites une pâte à l'huile comme dans l'article précédent ; mettez dedans le ragoût de mauviettes , & faites cuire de même ; avant de servir , faites un petit trou dessus pour y mettre une essence claire avec le jus d'un citron ; rebouchez le trou du même morceau de pâte & servez chaudement.

Timbales d'anchois.

Prenez des timbales que vous beurrez bien ; fendez des anchois lavés en deux , ôtez-en l'arrière ; garnissez-en vos timbales , huit morceaux suffisent ; emplissez ensuite vos timbales d'une farce d'œufs qui se soutienne ; faites cuire au four modérément chaud. Quand elles sont cuites , renversez-les dans un plat , une petite sausse dessous , & servez. Vous pouvez mettre un ragoût dedans , si vous voulez.

Timbale à la moëlle.

Delayez huit jaunes d'œufs avec un cuillerée de farine , mettez-y ensuite un demi-setier de crème & un peu plus de lait ; faites-lier cette crème sur le feu , & cuire un quart-d'heure ; pendant qu'elle cuit , mettez y un morceau de sucre , & quand elle est cuite des pistaches pilées , & un morceau de citron confit aussi pilé ; delayez-les avec de la crème ; remettez-y encore six jaunes d'œufs ; fouettez-en les blancs que vous mettez aussi dedans , avec de la fleur d'orange grillée ; hachez , de la moëlle de bœuf fondue ; mêlez-bien le tout ensemble ; beurrez les timbales avec du beurre affiné ; remplissez à moitié de cette crème , & faites cuire au four. Quand elles sont cuites , retirez-les des timbales , jetez par-dessus de la nompareille & servez chaudement.

TOPINAMBOURS. Ce sont les nœuds d'une racine divisée en plusieurs branches , qui se cultive dans les Jardins & qui pousse une plante

haute de quatre pieds garnie de grandes feuilles larges & pointues ; les nœuds sont gros & charnus , comme des poires , bossus & de figure inégale , lillés & rougeâtres en dehors , blancs en dedans & d'un goût douceâtre. Cette racine tire son nom du pays des Topinambours dans les Indes , d'où elle vient , & où l'on prétend qu'elle est excellente ; ce qui n'est pas difficile à croire , la qualité des climats apportant une grande différence dans celle des alimens.

Les topinambours , dit M. Lemery , nourrissent beaucoup ; ils adoucissent les âcretés de la poitrine. Ils produisent des humeurs grossières , & ils excitent des vents. Ils conviennent aux jeunes gens bilieux & à ceux en général dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées.

Monsieur Andry n'est pas tout à fait du même sentiment. C'est , di-t-il , la plus rassasiante & en même tems la moins nourrissante de toutes les racines qui s'emploient parmi les alimens. Elle contient un suc visqueux qui doit le faire éviter à toutes les personnes d'un estomac délicat ; mais ce même suc la rend très-propre à ceux qui ont une faim dévorante & habituelle. Elle n'est guère composée que de terre & d'eau , & ces principes aussi crus qu'on les y trouve ne sauraient fournir un aliment bien sain. Ce qu'il y a de sur , c'est que l'estomac a bien de la peine à la digérer ; comme il paroît par les vents qu'elle cause.

Les topinambours s'apprêtent de plusieurs manières ; mais comme ils abondent en viscosités , ils sont plus sains cuits sous la braise , accomodés ensuite avec du beurre bien frais & un peu d'oignon & de sel.

On peut aussi les faire cuire dans l'eau , les peler ensuite & les mettre dans une sausse blanche avec de la moutarde.

TORTUE, *testudo* ; cet animal est couvert d'une écaille creuse d'une espèce particulière, remarquable par sa largeur, sa solidité & sa beauté, faite à peu-près comme un bouclier, & marquée de différentes couleurs ; sa tête & sa queue ressemblient à celle du serpent, & ses pieds à ceux du lézard.

Il y a quatre sortes de tortues ; 1°. les tortues de terre, 2°. celles de mer, 3°. celles d'eau douce, 4°. celles de bourbe qui vivent dans le limon & dans les lieux fangeux ; elles sont presque toutes amphibies ; quelques-uns en exceptent les tortuës de terre.

La chair de tortuë principalement de celle de mer est fort bonne, & semblable à celle du veau ; elle est très-nourrissante, & fait un aliment solide & durable, parce qu'elle contient un sucre huileux, balsamique & salin ; ce sucre la rend aussi restaurante & pectorale.

D'un autre côté elle est dure & visqueuse & de difficile digestion ; elle engendre des humeurs visqueuses & grossières, & rend lourd & paresseux ; c'est pourquoi il faut avoir soin de la faire bien bouillir, & d'y joindre des assaisonnemens propres à aider la digestion.

La chair des tortues, dit M. Andry, est fort nourrissante ; mais elle demande un bon estomac. Plusieurs se sont imaginés qu'il n'y avoit rien de meilleur aux phthifiques que de manger des tortuës ; mais ce sont les bouillons de tortuës, & non les tortues mêmes qui conviennent aux phthifiques. La chair de ces animaux, selon la remarque du Pere Goutier, est d'une substance trop terrestre pour pouvoir se digérer comme il faut dans l'estomac d'un phthifique, à moins qu'on n'ait soin de mêler cet aliment avec quelque autre plus délicat qui en corrige la grossièreté.

Quelques-uns

Quelques-uns s'imaginent encore qu'il n'y a pas de moyen plus sûr pour se faire un tempérament fort & robuste que de vivre de tortuës, & la raison, c'est qu'elles ont la vie fort dure, jusques-là même qu'après les avoir détachées de leur écaille, par la violence du feu, on les remet routes vives dans la mer, elles font une nouvelle écaille. On ne peut nier que la tortuë n'ait la vie fort dure; mais ce n'est pas une raison pour conclure de-là qu'elle soit propre à fortifier le tempérament.

Il y a des personnes à qui la tortuë peut faire beaucoup de bien, c'est à ceux qui ont l'estomac bon, mais le sang trop bouillant & la bile trop exaltée; car la chair de cet animal tient de la qualité de son sang qui est fort froid. C'est un fait certain par l'expérience, & qui ne doit pas paroître extraordinaire, si on fait réflexion que la plûpart des animaux qui n'ont presque point de cerveau, comme sont presque tous les poissons, ont le sang très-froid. Or les plus grosses tortuës, comme celles des antilles, par exemple, dont la tête égale celle d'un veau, n'ont pas le cerveau plus gros qu'une fève.

Il n'y a que le corps dans la tortuë qui soit bon à manger; la tête, les pieds & la queue n'en valent rien. Ce mets s'apprête de plusieurs façons différentes; mais il est plus sain bouilli dans une marmite avec du sel & quelques autres assaisonnemens, puis coupé par morceaux & servi avec une sauce convenable.

Les tortuës marinées, puis frites dans du beurre & servies avec du persil, du jus d'orange & du poivre, sont fort agréables au goût, mais peu saines à cause de la friture qui ne convient gueres à une chair aussi abondante en parties terrestres.

On mange aussi des tortues dans le potage, & elles sont fort saines de cette manière, pourvu qu'elles n'aient été que légèrement passées à la poêle, & qu'elles soient suffisamment mitonnées dans le bouillon. Au reste les tortues ont beaucoup de graisse; cette graisse se conserve longtemps, elle a bon goût, & peut suppléer au beurre.

Les œufs de tortues sont bons à manger, & Pisanelli en conseille l'usage aux Fébricitans; ils procurent le sommeil & ils rafraîchissent. Ceux qui sont tachés & dont la coquille est la plus dure, passent pour les meilleurs; ils sont plus sains un peu gardés que tout récents.

Tortues en fricassée.

Mettez de l'eau à moitié dans une marmite, sur un fourneau bien allumé; assaisonnez de sel, d'un oignon piqué de clous, d'un gros bouquet de ciboule, de persil, une couple de tranches de citron, une feuille de laurier, un peu de basilic, la grosseur du poing de beurre; lorsque cela bout, coupez la tête, la queue & les pattes des tortues, mettez-les dans la marmite; laissez-les cuire un moment; tirez-les, détachez l'écaille, coupez les tortues comme une fricassée de poulets; prenez garde à l'amer; étant coupées, passez les dans une casserole, avec un morceau de beurre frais, champignons, truffes & morilles; assaisonnez de sel & de poivre; étant passée, mettez-y une petite pincée de farine & leur faites faire un tour sur le fourneau; mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; laissez-les mitonner à petit feu; étant cuites, faites une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs, avec de la crème ou bien du verjus, & liez le ragoût des tortues de cette liaison, comme une fricassée de poulets; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe; dres-

sez proprement dans un plat, & servez chaudement.

Ragoût de tortuës au roux.

Ayant fait cuire les tortuës, & coupées comme il est marqué ci dessus, mettez-les sur un plat avec des champignons, truffes, & mousserons, un bouquet, & un oignon piqué de clous; mettez un morceau de beurre frais dans une casserole sur un fourneau allumé; le beurre étant fondu, mettez-y une pincée de farine & la remuez toujours; étant roux, mettez-y le ragoût des tortuës, & les passez; mouillez-les d'un bouillon de poisson, qui ait de la couleur; assaisonnez de sel & de poivre, & le laissez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien; achevez de lier un coulis au roux; s'il est d'un bon goût, dressez dans un plat, & servez chaudement.

Potage de tortuës en maigre.

Coupez la tête & la queue des tortuës; mettez-les dans l'eau; ayez une marmite devant le feu ou sur le fourneau; mettez-y de l'eau, un morceau de beurre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron verd, & du sel: lorsque cela bout mettez-y les tortuës; laissez-les cuire, jusqu'à ce qu'elles puissent quitter les coquilles; étant cuites, tirez-les, ôtez-les de leurs coquilles, ôtez-en proprement la peau, & prenez garde à l'amer; coupez-les en quatre; tâchez de les couper proprement comme des cuisses de poulets en fricassée; passez-les dans une casserole, avec un peu de beurre frais, des petits champignons, des truffes coupées par tranches, un bouquet de fines herbes; assaisonnez de sel, & d'un peu de fines herbes; étant passées, mouillez-les d'un peu de bouillon de poisson; laissez-les-y mitonner à petit feu; mettez-y une demi-douzaine de petits oignons, d'artichaux; mitonnez des croûtes d'un

bouillon de poisson dans le plat, que vous voulez servir ; prenez le dessus d'une coquille de tortuë ; faites une petite pâte claire de beignets ; trempez la coquille dans la pâte, & la faites frire ; étant frite d'une belle couleur, le potage étant mitonné, dressez la coquille dans le milieu ; voyez si le ragoût des tortuës est de bon goût, & liez-le d'un coulis d'écrevisses à demi roux ; garnissez le potage d'un cordon de tortuës en ragoût ; si le coulis est d'un bon goût, jetez-le avec le reste du ragoût sur le potage, & le servez chaudement. (Voyez la manière de faire ce coulis au mot *Coulis*.)

Potage de tortuës en gras.

Faites cuire les tortuës de la même manière que ci-dessus ; étant cuites, ouvrez-les & en ôtez la chair des coquilles ; coupez-la le plus proprement que vous pourrez ; donnez-lui la figure d'une cuisse de poulet en fricassée ; étant toutes coupées, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches ; assaisonnez de sel ; étant passées sur le fourneau, mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuites, liez-les d'un coulis de perdrix au roux ; mitonnez des croûtes de bon bouillon ; faites cuire une coquille de même qu'il est marqué ci-dessus ; sa différence est qu'il faut faire frire celle-ci dans du saindoux ; étant frite d'une belle couleur, tirez-la & la laissez égoutter, & la dressez proprement sur le potage. Si le ragoût de tortuës & le coulis sont de bon goût, garnissez le potage d'une bordure de tortuës en ragoût ; jetez par-dessus le reste du ragoût & le coulis, & le ser-

vez chaudement. (Voyez la manière de faire ce coulis au mot *Coulis*.)

Tourtes de tortuës.

Coupez la tête, la queue & les pattes des tortuës, mettez de l'eau dans une marmite à moitié; assaisonnez d'un bouquet, d'un oignon, d'un morceau de beurre, d'une feuille de laurier & quelques clous; lorsque cela bout, mettez-y les tortues & les faites bouillir; tirez-les & en ôtez la coquille; coupez les comme une fricassée de poulets; prenez garde à l'amer; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, des champignons, des truffes, & un bouquet; assaisonnez de sel & de poivre; étant passé, mettez-y une pincée de farine; mouillez-les d'un bouillon de poisson; laissez-les mitonner à petit feu; étant cuites, liez-les avec un peu de coulis blanc, & une liaison de trois jaunes d'œufs & de crème. Si le ragoût de tortuës est d'un bon goût, laissez-le refroidir; faites une abaisse d'un feuilletage; foncez une tourtière, mettez-y le ragoût de tortues; couvrez-la d'une abaisse de la même pâte; faites-y une bordure autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle: il ne faut pas qu'elle cuise trop; étant cuite, tirez-la & la dressez dans un plat; découvrez-la; jetez-y du coulis blanc clair dessus; si le ragoût est d'un goût, recouvrez & servez chaudement.

Voyez au commencement de cet article les effets que la tortuë peut produire étant différemment apprêtée.

Tourisas autrement rôties au lard.

Prenez du petit lard & le coupez en petits dés; faites-les cuire à demi dans l'eau, faites-les égoutter; mettez dans une casserole un peu de lard fondu ou du beurre avec une poi-

gnée de petits dés de jambon , coupés le plus fin qu'on peut ; mettez - les suer tout doucement sur un fourneau ; ajoutez-y quelques champignons coupés en petits dés , & truffes , persil , ciboules hachées ; poudrez le tout d'une pincée de farine , & le mouillez de jus ; mettez-y le lard coupé en petits dés ; laissez-le cuire tout doucement : il faut que la sausse soit fort épaisse & d'un bon goût ; en l'ôtant de dessus le feu , mettez-y un jus de citron , & le laissez refroidir ; faites des rôties de pain de deux pouces de largeur , & de quatre de longueur , & ne les faites point trop épaisses ; couvrez-les de lard ; trempez-les dans des œufs battus , & les pannez de mie de pain ; faites-les feire d'une belle couleur dans du sain-doux ; étant frites mettez-les dans leur plat , & servez chaudement.

TOURTE , pâtisserie , qui sert pour Entrée , Entremets , & au dessert. Il y en a de plusieurs sortes. En voici quelques-unes , dont on n'a pas parlé dans le corps de cet Ouvrage.

Tourte au mortier.

Prenez une demi-livre de moëlle de bœuf bien épluchée , qu'il n'y ait point de petits os ; pilez-la dans un mortier ; ajoutez-y six ou huit massépains , deux ou trois biscuits d'amandes amères , du citron verd rapé , un peu de confit bien haché ; pilez le tout ensemble , mettez y un peu de sel ; ajoutez un quarteron de sucre en poudre ; lorsque vous la voulez finir , ayez huit blancs d'œufs frais , fouettés en neige , puis une abaisse de feuilletage , un peu brisée , que vous foncez en une tourtiere ; faites un petit cordon autour ; mêlez les blancs d'œufs fouettés avec la composition ; puis mettez dans l'abaisse , & la faites cuire dans un four tiède , ou sous un couvercle. Il faut

qu'elle cuise doucement ; poudrez-la de suere fin pour la glacer. Elle doit être soufflée ; prenez garde qu'elle ne brûle par-dessous & servez pour Entremets.

Tourte au lard.

La tourte au lard se fait de la même manière que la tourte d'amandes. La différence qu'il y a, est qu'au lieu de moëlle de bœuf, il faut y mettre du lard rapé.

Tourte de tétine de veau.

Elle se fait aussi de la même manière. Au lieu de moëlle de bœuf, il faut y mettre une tétine de veau blanchie à la place.

Tourte de godiveau.

Prenez un morceau de veau avec quelques blancs de chapon, ou de perdrix ; mettez-les sur une table ; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & de fines herbes, autant de graisse de bœuf, que de viande ; un peu de persil haché ; hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse d'une pâte brisée ; foncez la tourtière ; faites-y un lit de godiveau ; arrangez-y des ris de veau, quelques crêtes, de petits champignons ; faites-y quelques andouillettes de godiveau, & les mettez dessus ; couvrez-la de bardes de lard, & d'un couvercle de la même pâte ; frotez-la d'œuf, & la mettez cuire au four ; étant cuite, tirez-la & la découvrez ; ôtez-en les bardes de lard, & la dégraissez, & y mettez un coulis clair de veau, & de jambon ; si elle est d'un bon goût, remettez le couvercle dessus, & la servez chaudement. Dans la saison on y met des culs d'artichaux, & des pointes d'asperges, après les avoir fait blanchir.

Tourte de fraise de veau.

Vous avez une fraise de veau que vous faites blanchir ; n'en prenez que les boyaux ; passez-

les avec lard & huile, & toutes sortes de fines herbes hachées; assaisonnez de bon goût. Foncez une tourtiere d'une pâte brisée à l'ordinaire; mettez une farce dessus, l'abaisse & la fraise passée dessus; couvrez la tourte d'une pâte à l'Espagnole bien finie, & mettez au four. Etant cuite, dégraissez une sausse claire à l'huile & servez.

Le pâté de veau se fait de même. Les tourtes de pieds de veau, & les pâtés se font de même, à la réserve qu'on laisse les pieds entiers, qu'on en ôte les os gros & petits, quand ils sont cuits, avant que de les employer pour les mettre en pâtés.

Le pâté de tête de veau se fait de même, mais on la laisse cuire dans un blanc de bon goût; on la laisse refroidir & on la met toute entière en pâté, en ôtant tous les petits & gros os.

Tourte de fraise de veau à l'Italienne.

Préparez à l'ordinaire des boyaux d'une fraise de veau; faites-les blanchir & les faites cuire dans un blanc; ayez une pâte de macarons que vous faites blanchir à l'eau; égouttez-la & épluchez la fraise; mêlez le tout ensemble, la fraise & la pâte, avec l'huile & beurre fondu, fromage de Parmesan rapé, & moëlle de bœuf. Ayez une abaisse pour une tourte ordinaire d'Entrée; mettez un morceau de beurre étendu au fond; assaisonnez légèrement, & nourrissez de jambon & de lard. Finissez-la & la mettez au four cuire pendant deux heures. Etant cuite, dégraissez; mettez une essence avec du fromage rapé, & servez. On la peut faire sans fromage.

Tourte de muscar.

Ayez du muscat égrainé, avec du sucre bien clarifié;

clarifié ; jetez le muscat dedans ; retirez-le de dessus le feu ; étant froid , ayez une tourtiere foncée d'un beau feuilletage , & le bord un peu élevé ; mettez le muscat dedans ; il ne la faut point barder ; mettez au four ; étant cuite , glacez-la , & servez. Tout autre rai-
fin se fait de même.

Voyez sous les articles particuliers , la manière de faire les autres tourtes.

TOURTERELIE , *Turtur*. La *Tourterelle* est une espèce de pigeon plus délicat que le pigeon. Le mâle est ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un collier noir autour du cou ; il s'en trouve aussi de blancs , principalement dans les pays froids. La *Tourterelle* est ou sauvage ou domestique ; elle aime à habiter les lieux sablonneux , écartés , & montagneux ; elle se tient sur le haut des arbres , où elle fait son nid ; elle en descend pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes , & dans les Jardins ; la chair de la *Tourterelle* est moins sèche que celle du pigeon ramier ; elle est d'un meilleur goût , & produit un bon suc. Quand cet oiseau est gras , tendre & jeune , il est d'un manger délicieux ; voici les différentes façons , dont on l'apprête en cuisine.

Tourterelles aux Tortuës.

Elles s'apprêtent , comme les pigeons aux tortuës. (Voyez Pigeons aux Tortuës.)

Tourterelles aux anchois à la broche.

Elles s'apprêtent , comme les poulets aux anchois à la broche. Voyez-y.

Tourterelles aux capres à la broche.

C'est la même chose , que les poulets aux capres à la broche. Voyez-y.

Tourterelles à la Huxelle , ou à la Nouailles.

Flambez , épluchez , videz des tourterelles ; prenez une casserole ; garnissez le fond de tran-

ches de veau , & de jambon bien minces ; un oignon coupé en tranches ; prenez autant d'écrevisses que de tourterelles ; coupez - leur les petites pates ; rangez les tourterelles dans une casserole & entre chaque tourterelle une écrevissé ; ensuite hachez du persil , ciboule , lard rapé ; quelquefois des poulardes , ou des poulets , champignons , truffes , sel , poivre , fines herbes & fines épices ; mêlez le tout , & le mettez dans le corps des tourterelles ; assaisonnez-les de sel , poivre , basilic , feuilles de l'aunier ; achevez de couvrir les tourterelles d'un petit morceau de jambon , & bardes de veau ; ensuite couvrez-les bien , & les mettez cuire feu dessus & dessous ; étant cuites tirez-les & les écrevisses ; mettez dans la casserole une demi-cuillerée d'essence , & du jus de coulis ; faites-le bouillir un moment ; dégraissez-le bien ; passez-le dans un tamis de soie ; mettez-y un jus de citron ; dressez les tourterelles dans un plat , entre chaque tourterelle une écrevissé , & le petit coulis par-dessus , & servez chaudement.

Tourterelles à la fausse de brochet à la broche.

C'est la même chose que les poulets à la fausse de brochet à la broche. Voyez-y.

Tourterelles au gratin.

Flambez , épluchez & vuidez des tourterelles ; remplissez-les dans le corps de foies gras , truffes , champignons , le tout coupé en petits dés , & manié avec sel , poivre , persil , ciboules , échalotes , le tout haché ; faites-les cuire à petit feu dans une casserole avec des tranches de veau , zests de jambon , & bardes de lard ; assaisonnez de bon goût ; quand elles sont cuites , foncez le plat d'un bon coulis , foie gras blanchi haché ; mettez les tourterelles dessus ; faites-les grainer à petit feu ; mettez ensuite

un peu de réduction dans la casserole des tourterelles ; faites faire quelques bouillons pour dégraisser la sausse , passez-la au tamis , mettez-y un jus de citron , gouttez si elle est de bon goût , & servez dessus les tourterelles.

Tourtereaux aux écrevisses.

Flambez-les , vuidez-les ; mettez les foies dans le corps avec du lard rapé ; laissez-leur les pates ; ficelez-les ; & les faites revenir ; mettez-les cuire à la broche envelopés de lard & de papier ; mettez six grosses écrevisses en vie dans une casserole ; faites-les mariner avec du lard fondu, sel & poivre ; prenez un hatelet de fer , mettez les écrevisses dessus ; ficelez-les pour qu'elles tiennent, & les faites cuire à la broche ; prenez le lard où elles ont mariné mettez-y du beurre frais, un demi-verre de vin blanc, quelques ciboules , deux feuilles de laurier ; faites bouillir cette sausse , & arrosez avec les écrevisses pendant qu'elles cuisent. Quand elles sont cuites faites-les un peu dégraisser , dans du jus sur le feu ; dressez-les tourtereaux , une écrevisse entre , & une bonne sausse à l'Espagnole par-dessus.

Tourtereaux au laurier.

Faites cuire des tourtereaux à la broche , comme ci-dessus ; faites blanchir un instant des feuilles de l'aurier ; mettez-les après dans une bonne essence , faites - leur faire un bouillon ; mettez un jus de citron dans l'essence , qu'elle soit de bon goût ; dressez les tourtereaux , l'essence par-dessus , une feuille de laurier sur chaque tourtereau.

Poupeton de Tourterelle.

Ces pouperons se font comme les pouperons de pigeons , de cailles , de perdreaux , &c. Voyez-y , ou voyez *Poupeton en gras.*

Potage de Tourterelle en profiterolle.

Ce potage se fait comme les potages de cailles & de perdreaux, ou pigeons en profiterolle. Voyez-y.

Ces différens apprêts des tourterelles ne les rendent pas plus mal-saines, l'excès seul des assaisonnemens peut en rendre l'usage moins salutaire. Voyez au mot *assaisonnement*.

TOURTIÈRE, *Vas venenum coquendis tortis aptum*, ou bien *artopta*. Ustensile de cuisine, c'est un vaisseau de cuivre, rond & plat, un peu cave, ayant un couvercle de même métal. Il y a des tourtières à pieds, d'autres qui n'en ont pas; celles-ci sont propres pour mettre au four & n'ont point ordinairement de couvercle, au lieu que l'usage des autres est pour mettre au foyer, avec leur couvercle, feu dessus & dessous.

TRIPES, *Exta*. Partie des entrailles des animaux. Les *Tripes* de cochon servent d'envelopes pour faire du boudin après les avoir bien lavés. Les *Tripes* de bœuf & de vaches se mangent fricassées; étant d'une substance membraneuse, elles sont comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer, & capables de produire des obstructions. Voici cependant la manière de les accommoder.

Tripes fricassées.

Choisissez des tripes blanches & bien propres; coupez-les par morceaux; mettez du beurre ou du lard dans une poêle, laissez-l'y bien chauffer; mettez-y une bonne pincée de farine, après y avoir fait frire de l'oignon; après cela mettez-y les tripes, faites-les cuire dans le beurre, ou dans le lard; étant frites, mettez-y un peu de bouillon gras, ou de l'eau; laissez prendre quelques bouillons à cette fricassée, jusqu'à ce

que la sausse s'épaississe , & soit raisonnablement tarrie ; cela fait mettez-y environ un bon verre de vin blanc ; laissez bouillir le tout ; tirez-le ensuite , & le servez chaudement. Quelques-uns mettent de la moutarde dans la sausse , d'autres ne s'en soucient pas.

TRUFE, *tuber*, cette sorte de plante n'est qu'un tubercule charnu, couvert d'une espèce de croûte dure, chagrinée & gercée à sa superficie, avec quelque sorte de régularité, telle à peu-près qu'on l'apperçoit dans la noix de Cyprès : elle ne sort point de terre ; elle y est cachée environ à un demi-pied de profondeur. Il y en a de différente grosseur. Elles sont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence, dans le Languedoc, Langoumois & le Perigord. On en trouve aussi aux environs de Paris. Elles viennent ordinairement dans des terres incultes, de couleur rougeâtre & sabloneuse, quoiqu'un peu grasses. On les trouve au pied & à l'ombre des arbres, surtout au pied du chêne, comme la morille au pied de l'orme.

Elles ne paroissent dans leur naissance que comme de petits poids ronds, rouges en dehors & blancs en dedans. Ces poids grossissent peu à peu. C'est depuis ce tems qu'on commence à tirer de la terre celles qu'on nomme truffes blanches. On les ramasse depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août. Elles sont insipides d'elles-mêmes, sans odeur ; on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts.

A mesure que la truffe se gonfle, l'écorce se durcit, se gerce en différens endroits pour donner plus de nourriture à la masse qui est plus grosse : alors la truffe change de couleur, & de blanche qu'elle étoit, on la voit insensiblement se marbrer de gris, & on n'apperçoit plus le blanc que comme un tissu de linaux qui se ré-

pandent dans le cœur de la truffe, & qui viennent aboutir aux gerceures de l'écorce.

Les truffes venues à ce point de maturité ont une très-bonne odeur & un très-bon goût : on commence à les fouiller au mois d'Octobre jusqu'en Février, & même en Mars.

Les truffes sont sujettes ainsi que les autres racines à être piquées des vers ; l'endroit de la piqueure est plus noir que le reste & plus amer.

On croit communément que les truffes échauffent ; cependant Gallien les regarde comme un aliment indifférent, qui fait la base de tous les assaisonnemens, & véritablement c'est à ce dessein qu'on les emploie dans les ragoûts. Avicenne dit qu'elles engendrent des humeurs crasses plus que toute autre nourriture ; qu'elles sont de difficile digestion, pesantes sur l'estomac, & que lorsqu'on en fait un trop grand usage, elles tendent à former l'apoplexie & la paralysie. On peut accorder ces deux Auteurs, en considérant dans la truffe deux qualités qui peuvent produire deux différens effets.

Premièrement elles peuvent échauffer par elles mêmes, en développant leur sel volatil dans l'estomac, ou par les assaisonnemens qu'on leur donne, de sel, de poivre, & d'autres épices, dont elles s'abreuvent comme des éponges.

En second lieu elles peuvent être indigestes ; lorsque prises immodérément elles se trouvent dans un mauvais estomac ; elles y laissent une méchante impression, elles y croupissent, & y forment des glaires qui le dérangent.

Une preuve que la truffe est indigeste, c'est qu'elle a cela de commun avec les autres fruits, qu'elle se racornit dans l'esprit de vin, & de plus qu'elle ne se dissout dans l'eau qu'avec

peine. On en a gardé pendant fix mois dans l'eau sans qu'elles fussent entierement pourries, l'écorce restant encore qui ne s'est pourie que la dernière. *Mémoires de l'Académie Royale des Sciences. 1711.*

On doit choisir les truffes d'une grosseur médiocre, assez dures, récentes, bien nourries, d'une odeur & d'un goût agréables, & qui n'aient souffert aucune pourriture. Les meilleures nous viennent du Perigord, du Limousin, de la Gascogne, du Langoumois, & de plusieurs autres pays chauds.

On dit que les truffes viennent abondamment après les pluies d'automne & les grands tonnerres, parce qu'il s'excite pour-lors une fermentation dans les semences des truffes qui les amollit, qui ouvre leurs pores, & qui les rend plus disposées à recevoir les suc de la terre.

Elles conviennent en hyver, dit M. Lemery, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac digère avec peine, pourvu néanmoins qu'ils en usent modérément; mais elles sont pernicieuses aux jeunes gens d'un tempérament chaud, aux mélancoliques & aux atrabillaires.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel & de terre; elles restaurent, fortifient l'estomac & excitent les ardeurs de Venus par quelques principes volatils & exaltés qu'elles contiennent; mais quand on en use immodérément, ces mêmes principes atténuent & divisent fortement les humeurs & y produisent des fermentations dangereuses. Le sel & le poivre dont on les assaisonne, les rendent encore plus capables de produire cet effet.

Truffes à la braise.

Faites tremper des truffes & les nettoyez; ôtez-en la terre avec une brosse; étant pro-

pres, essuyez-les bien; prenez une feuille de papier, mettez des bardes de lard dessus, assaisonnez de sel, poivre, un oignon coupé par tranches; arrangez les truffes dessus, & les assaisonnez de la même manière dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de jambon, & de bardes de lard; pliez dans deux ou trois feuilles de papier; mettez-les cuire dans la cendre chaude, avec un feu modéré dessus; étant cuites, tirez-les & les dévelopez; essuyez, & les dressez sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

On sert aussi des truffes cuites naturellement dans la cendre.

Trufes au court-boüillon.

Les truffes étant bien nettoyées, mettez-les dans une petite marmite; assaisonnez-les de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, d'une feuille de laurier, quelques ciboules, & du vin, & les mettez cuire. Étant cuites, tirez-les, & les essuyez bien; dressez-les sur une serviette pliée, & les servez chaudement.

Trufes au jambon.

Pelez une ou deux douzaines de truffes; lavez-les & les mettez dans une petite casserole, avec du jus de veau, & les mettez cuire; coupez du jambon par petites tranches; mettez-les au fond d'une casserole, & faites-les suer sur un fourneau; étant attachées, mettez y un peu de lard fondu, & y mettez une pincée de farine; faites roussir & mouillez d'un peu de jus; étant cuit, liez d'un coulis de veau & de jambon; dressez les truffes dans un plat. Si le saingaratz est d'un bon goût, jetez-le dessus, & servez chaudement.

Ragoût de truffes en gras.

Pelez des truffes; coupez-les par tranches; lavez-les & les égouttez; mettez-les dans une

casserole , avec un demi-pain de beurre , ou autre chose ; singez & mouillez d'un peu de bouillon , ensuite de blond de veau ; faites bouillir un moment ; dégraissez & servez pour Entremets.

Ragoût de trufes en maigre.

Pelez-les & les coupez par tranches ; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel , de poivre & d'un bouquet ; mettez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , liez-les avec un coulis d'écrevisses ; si le ragoût est d'un bon goût , dressez-le proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets.

Pain aux trufes

Le pain étant farci & frit , faites un ragoût ; pelez & coupez les trufes par tranches ; mettez-les dans une casserole ; mouillez - les d'un jus de veau , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuites , liez-les d'un coulis de veau & de jambon , assaisonné de sel & de poivre ; mettez mitonner un moment le pain ; retirez-le , & le dressez sur un plat ; jetez le ragoût de trufes par-dessus , & le servez chaudement pour Entremets.

Trufes en surprise.

Prenez six grosses trufes des plus belles ; creusez-les avec une cuiller à café ; faites qu'elles soient entières ; faites un ragoût de six pigeons entiers à la cuiller , garnis de ris de veau , foies gras coupés en dés , & des crêtes ; remplissez les six trufes chacune de son pigeon , & le ragoût partagé ; recouvrez la trufe du morceau que vous aurez coupé ; prenez un plat ou une tourtiere ; mettez des bardes de lard au fond ; étant cuites , retirez-les , & les égouttez de leur graisse ; arrangez-les dans le plat pour les servir avec une essence claire ,

& un jus de citron, servez pour Entremets.

Trufes verte à l'Italienne.

Nettoyez vos trufes, & les coupez en rouelles ; passez-les dans une casserole avec de bonne huile, persil, ciboule hachée ; étant passées ; mettez-y un verre ou deux de vin, sel & poivre, concassé ; faites les cuire un quart-d'heure en dégraissant l'huile, & n'y laissez que des yeux en finissant à fausse courte ; ajoutez-y un jus de citron, de petits croûtons passés au beurre. On y peut mettre une cuillerée d'essence, si l'on veut.

D'autres mettent les trufes coupées en rouelles toutes ensemble dans la casserole, avec une cuillerée de bonne huile, un ou deux verres de vin de Champagne, un bouquet, où il y ait une petite gouffe d'ail, & un bon zeste d'orange, sel & gros poivre, & les font cuire, comme ci-dessus un quart-d'heure à courte fausse, y mettant un jus de citron, une cuillerée d'essence, si on le juge à propos, les dressant dans un plat, & les servant pour Entremets.

Trufes en serviette.

Mettez de grosses trufes dans de l'eau tiède ; pour détremper la terre ; frotez-les avec une brosse, jusqu'à ce qu'elles soient nettes ; faites-les cuire avec du bouillon, vin blanc, un bouquet, clous de girofle, racines, oignons, sel, poivre ; quand elles sont cuites servez dans une serviette.

Trufes au vin de Champagne

Pelez de grosses trufes ; foncez une casserole de veau & de jambon ; mettez les trufes dessus avec un bouquet, quelques champignons entiers & du lard fondu ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à très-petit feu à la braise ; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne,

écumez-le , & le mouïllez de coulis ; faites réduire aux deux tiers. Quand les truffes sont cuites , retirez-les de leur braïse ; mettez-les dans la fausse au vin de Champagne ; faites-lui faire un bouïllon pour la dégraisser ; passez au tamis ; goutez - la , si elle est de bon goût servez sur les truffes.

Trufes à la Périgord.

Quand elles sont bien nettoyées , mettez-les sur le feu avec du sel , & une bouteille de vin de Champagne ; faites bouillir un quart d'heure & servez.

Trufes à la Lyonoïse.

Pelez & coupez en tranches des truffes & des champignons ; passez-les avec du beurre , un bouquet de persil , ail , trois clous de girofle , thim , une demi-feuille de laurier , basilic ; mouïllez avec un verre de vin de Champagne , un peu de coulis , sel , gros poivre ; faites-les cuire à petit feu. Quand elles sont cuites , servez garnies de croûtons frits.

Potage aux truffes.

Pelez proprement des truffes ; coupez - les par tranches ; mettez-les dans une petite marmite , avec du jus de veau ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , mettez-y un coulis clair de perdrix ; étant passé , qu'il ne soit pas fort épais , vuidez-le dans la marmite avec les truffes ; mitonnez les croûtes dans le plat ; mettez au milieu un pain de profiterolles farci ; si le coulis & le ragoût de truffes est d'un bon goût , jetez-le par-dessus & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux truffes.

Mettez des truffes dans une casserole avec un peu de jus de veau , & les faites mitonner à petit feu ; Etant cuites liez-les d'un coulis clair de veau , & de jambon ; mitonnez des croûtes

de jus de veau , & les laissez mitonner au fond du plat. Que le ragoût soit d'un bon goût & le coulis ; garnissez le bord du plat d'une bordure de tranches de truffes ; jetez le jus de truffes sur les croûtes , & les servez chaudement.

Potage de croûtes en maigre aux truffes vertes.

Faites de vos truffes vertes un petit ragoût ; liez d'un coulis , tel que vous le jugerez à propos ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez-les attacher au fond du plat ; mettez dessus un petit pain farci ; jetez le ragoût préparé par-dessus le potage & servez.

Tourte de truffes.

Les tourtes de truffes se font comme les tourtes aux champignons. Voyez-y.

TRUITE , *Trutta*. Elle est couverte de petites écailles marquetées pour l'ordinaire de taches rouges ; elle nage avec beaucoup d'agilité & de vitesse ; elle mange des vers, de l'écume de rivière, des limaçons & d'autres insectes ; elle se nourrit aussi de petits poissons.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent par le lieu où elles habitent, par leur couleur, & par leur grandeur ; les unes se trouvent dans les rivières profondes & rapides, les autres dans les lacs ; les unes ont une couleur noirâtre, & les autres sont rougeâtres ; enfin il y en a une espèce plus grande que les autres, appelée truite saumonée, parce qu'elle a beaucoup de ressemblance avec le saumon, & elle est plus estimée pour son goût exquis que les autres espèces de truites ; ces dernières ont aussi beaucoup de rapport avec le saumon, mais moins que la truite saumonée.

Les truites doivent être choisies grasses, bien nourries, d'une chair rougeâtre, ferme, fra-

ble , savoureuse , exempte de viscosité ; elles doivent aussi avoir été prises dans une eau claire , pure & limpide.

Elles se gâtent & se corrompent aisément ; c'est pourquoi elles ne doivent pas être gardées long-tems ; elles contiennent beaucoup d'huile , de sel volatil , & médiocrement de phlegme.

La truite est très-agréable au goût , fournit un bon suc , se digere facilement , augmente l'humeur féminale ; & produit plusieurs autres effets semblables , parce qu'elle est toujours en mouvement , vit de bons alimens , & habite ordinairement dans des eaux claires & limpides , ce qui fait que sa chair est peu chargée d'humeurs gossières & visqueuses , qu'elle est friable & facile à digérer. Cependant cette même chair se corrompt aisément , parce qu'étant peu resserrée en ses parties , elle cède facilement à l'effort de l'air , qui y excite une fermentation , & qui détruit en peu de tems le premier arrangement de ses parties.

La truite est en été plus délicieuse qu'en toute autre saison ; elle convient alors à toute sorte d'âge & de tempérament ; en hiver elle perd presque tout son bon goût.

On l'accommode & on la cuit de plusieurs façons différentes ; on la fait , ou bouillir , ou frire , ou rotir ; on la met aussi en pâte , où elle est excellente ; quelques-uns la salent pour la conserver plus long-tems.

Il y a encore une autre espèce de truite nommée ombre. Voyez ce mot.

La truite , dit M. Andry , a une chair friable & délicate qui se digere aisément & qui fournit un bon suc ; c'est le plus sain de tous les poissons d'eau douce ; aussi convient-il à plusieurs infirmes ; il est peu inférieur en bonté à la viande même ; mais il faut le bien choisir :

la truite qui a la chair rougeâtre & qui a été pêchée dans une eau bien pure est la meilleure; les truites de lacs sont plus belles & plus grosses, mais il s'en faut de beaucoup qu'elles valent les petites truites de rivière.

Ce poisson, ajoute le même Auteur, se mange ordinairement apprêté au court-bouillon; quelques-uns l'aiment mieux frit, d'autres rôti; il est plus sain de la première façon; la tête de la truite est excellente bouillie dans du vin & de l'eau avec quelques grains de sel, puis servie avec un peu de vinaigre; ce poisson se sale comme le hareng dans plusieurs pays; mais il perd beaucoup de sa bonté par cette préparation.

Truites frites.

Vuidez des truites, lavez-les, & les essuyez; il faut les ciseler, les saler, & les fariner, les faire frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frites & de belle couleur, tirez-les, & les mettez égoutter; dressez-les sur un plat, & les servez chaudement pour un plat de rôti.

Truites au court-bouillon.

Vuidez de grosses truites, & les faites cuire au court-bouillon de la même manière que celui de saumon & les servez de la même manière pour un plat de rôti. Voyez *Saumon au court-bouillon*.

Truites grillées à la sausse blanche.

Vuidez & lavez de moyennes truites, essuyez-les sur un linge, ficelez-les; faites fondre un morceau de beurre, mettez-y un peu de sel, versez-le sur les truites, & les remuez; arrangez-les sur un gril & les mettez griller à petit feu; & les retournez de tems en tems; étant grillées servez-les avec une sausse blanche faite avec du beurre, une pincée de farine, du poivre, du sel, de la muscade, une ciboule

entiere , des capres , & un anchois , un peu d'eau & de vinaigre.

Truites grillées à la sausse d'écrevisses.

Lorsqu'on veut servir des truites au coulis d'écrevisses il ne faut point mettre de capres dans la sausse blanche ; la sausse étant liée sur le fourneau , mettez-y du coulis d'écrevisses dedans ; les truites étant grillées , dressez - les dans un plat ; que la sausse soit d'un bon goût , jetez-la dessus les truites , & servez chaudement.

Truites grillées aux champignons.

Vuidez les truites & les faites griller de la même manière qu'il est marqué ci-dessus ; étant grillées , dressez les dans un plat , jetez-y dessus un ragoût de champignons , servez - les chaudement. Voyez à champignons *Ragoût de champignons.*

Truites grillées aux concombres.

Faites griller vos truites de la même manière , qu'il est marqué ci-devant ; faites un ragoût de concombres de cette manière ; pelez-les , coupez-les par moitié ; mettez dans une casserole avec un oignon coupé par petites tranches , assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y un peu de vinaigre ; laissez-les mariner une heure , ou deux ; étant marinées , pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu mettez-y les concombres , & ayez soin de les remuer de tems en tems ; étant roux , mouillez-les de bouillon de poisson ; laissez mitonner à petit feu , étant cuits dégraissez-les , liez-les d'un coulis au roux , ou bien d'un coulis d'écrevisses ; dressez vos truites grillées ; si le ragoût des concombres est bon , jetez-le dessus les truites , & les servez chaudement.

Truites grillées aux écrevisses.

Faites griller des truites de la manière qu'il

est marqué ci-dessus , & les dressez dans un plat ; jetez-y un ragoût de queue d'écrevisses dessus. Voyez à *Ecrevisses* ragoût de queue d'écrevisses.

On sert des truites grillées avec toutes sortes de ragoûts maigres.

Filets de Truites au vin de Champagne.

Coupez des truites en deux ou trois morceaux ; arrangez-les dans une casserole ; assaisonnez-les de sel , poivre , d'une tranche de citron verd , d'un oignon piqué de clous , mettez-y un peu de persil haché , un bouquet , une demi-feuille de laurier ; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne ou de vin blanc , versez dans la casserole où sont les truites , mettez-y quelques champignons & mousserons ; faites cuire sur le fourneau ; étant cuites & presque diminuées , liez-les d'un coulis d'écrevisses , il ne faut pas qu'il bouille ; si le ragoût est d'un bon goût , dressez dans un plat & servez chaudement.

Truites à la Sainte-Menehould.

Ciselez vos truites & les farcissez dans le corps ; frotez un plat , ou une tourtière de beurre ; assaisonnez de sel , de poivre de tant soit peu de fines herbes , un peu de persil haché , quelques ciboules entières ; arrangez-les truites dessus , assaisonnez-les dessus comme dessous ; & les arrosez de beurre fondu , panez-les d'une mie de pain bien fine , mettez-les au four ; étant cuites & d'une belle couleur , tirez-les , & mettez au fond d'un plat un coulis d'anchois ; dressez les truites dessus & servez chaudement.

Faites la farce , dressez vos truites , comme les carpes farcies sur l'arête. Voyez-y.

Filets de Truites marinés frits

Fendez vos truites & les coupez par morceaux ; marinez avec sel , poivre , clous , oignon coupé

par

par tranches , une tranche de citron , feuille de laurier , ciboules entières , persil ; étant marinés mettez ces filets essuyer sur un linge , & les farinez ; faites-les frire dans la friture de beurre raffiné , étant frits & de belle couleur , mettez-les égoutter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir ; dressez - les autour , mettez au milieu du persil frit , & les servez chaudement.

Truites aux fines herbes pannées.

Vuidez , lavez , ciselez & marinez des truites avec toutes sortes de fines herbes hachées , comme persil , ciboules , champignons , ail , échalotes , thîm , basilic , laurier en poudre , sel , gros poivre , huile fine. Quand elles ont pris goût , mettez-les dans le plat que vous devez servir , la marinade par-dessus ; pannez-les , faites-les cuire au four , & servez avec un jus de citron.

Truites à la Hollandoise.

Faites prendre sel pendant une heure à des truites ; ôtez ensuite le plus gros sel ; mettez-les truites dans une casserole avec une bouteille de vin blanc , trois oignons entiers , un bouquet garni de clous de girofle , deux gouffes d'ail , une feuille de laurier , thîm , basilic , un morceau de beurre manié de farine. Un quart-d'heure avant que de servir , mettez vos truites sur un fourneau ; faites bouillir à grand bouillon ; servez dans le moment que les truites sont cuites , après avoir ôté les oignons & le bouquet. Quand on a mis la sausse sur les truites , on jette dessus légèrement du persil blanchi.

Truites pannées aux anchois.

Écaillez , vuidez , ciselez vos truites des deux côtés ; faites - les mariner avec du sel , gros poivre , ail , persil , ciboules , champi-

gons , le tout haché , thin , laurier , basilic en poudre, huile fine; mettez ensuite sur une tourtiere avec toute leur marinade ; pannez-les de mie de pain , faites-les cuire au four; quand elles sont cuites, dressez-les & mettez une sausse d'anchois par-dessous. Cette sausse se fait en mettant deux anchois hachés dans une casserole, avec un bon coulis clair , du beurre frais ; liez la sausse sur le feu ; pressez-y un jus de citron , & assaisonnez de bon goût.

Truites au lard à l'essence de jambon.

Piquez une ou deux truites d'un côté avec du petit lard ; marquez une glace avec du veau & du jambon; faites-la suer, & un peu attacher; mouillez avec du bouillon; faites bouillir & réduire en glace; faites cuire la truite dans une braise , avec du bouillon , vin rouge , sel , poivre, un bouquet , une pointe d'ail, clous , oignons , racines. Quand elle est cuite , retirez-la sans la rompre ; ayez la glace toute prête ; glacez-la avec le dos d'une cuiller trempée dans la glace : mettez du coulis dans la casserole où étoit la glace; détachez tout ce qui reste ; passez-la au tamis ; faites chauffer, mettez-y un jus de citron ; servez dessous la truite.

Truites à la Husarde.

Otez la peau des truites ; mettez dans le corps un beurre manié avec des fines herbes hachées , assaisonnées de bon goût ; mettez-les mariner dans l'huile avec des feuilles de laurier , fines herbes hachées ; étant prêt à servir , faites-les griller d'une belle couleur ; dressez-les dans leur plat , une rémolade dessous & servez.

Truites à la Polonoise.

Piquez des truites avec la pointe d'un couteau , & les salez de toutes parts. Quand elles ont pris sel , mettez-les dans une casserole

avec quelques oignons, bon bouquet de persil, ciboule, thim, basilic, laurier, clous, gouffe d'ail, un peu de massis, du vin blanc, qui nage par-dessus le poisson; faites cuire à grand feu, & réduire à peu de sausse; dressez dans un plat, jetez la sausse dessus, & servez pour Entrée.

Truites à la lézard.

Ayez les plus belles truites que vous pourrez trouver, & si cela se peut en vie. Ecaillez, & vuidez par l'ouïe; mettez dans le corps du beurre manié avec de fines herbes, sel, poivre. Dans une poissonniere de la grandeur de la truite, mettez deux ou trois bouteilles de vin de Moselle, ou autre bon vin; que le vin passe par-dessus la truite d'un doigt; assaisonnez de sel, poivre, oignons, muscade, un bouquet, une croûte de pain, laquelle vous piquerez de six clous; faites cuire à grand feu. Lorsque la flamme commence à diminuer, jetez dans le court-bouillon petits morceaux à petits morceaux une demi-livre de bon beurre; remuez, & lorsqu'il n'y aura que de la sausse pour la manger, dressez la truite, & la sausse par-dessus, & servez pour Entrée.

Terrines de truites en maigre.

La terrine de truites en maigre se fait de la même manière que la terrine de saumon en maigre. Voyez *Saumon*, terrine de saumon en maigre.

Terrines de truites en gras.

La terrine de truites en gras se fait aussi de la même manière que la terrine de saumon en gras. Voyez à l'article *Saumon*, la terrine de saumon en gras.

Tourtes de truites.

Les tourtes de truites se font de la même manière que celles du saumon. On coupe les

trufes en deux ou trois. Voyez *Saumon*, *tourte* de saumon.

Pâté de truites.

Vuidez & piquez vos truites d'anchois & d'anguilles. Coupez - en le bout de la queue, & la tête ; dressez un pâté de moyenne hauteur ; qu'il soit de pâte fine ; garnissez le fond de beurre frais ; faites une farce d'un morceau de chair de truites avec des champignons & des trufes, persil, ciboules, beurre frais ; assaisonnez de sel & de poivre, fines herbes & fines épices ; couvrez de beurre frais, & ensuite de l'abaisse ; dorez d'un œuf. Faites cuire au four ; étant cuit, ouvrez le pâté, dégraissez-le bien jettez-y un ragoût d'écrevisses dedans, & les servez chaudement pour Entrée.

Voyez au commencement de cet article quels apprêts rendent la truite plus ou moins saine.

TURBOT, *rhombus*, ce poisson est ainsi nommé en latin, parce qu'il est large, plat & de figure rhomboïde ou en losange. Il y a plusieurs espèces de turbot différentes, non-seulement par leur grandeur, mais encore parce que quelques-uns d'entr'elles portent des aiguillons à la tête & vers la queue, & les autres n'en portent point. Ce poisson habite dans la mer, quelquefois au bord des rivages, & plus souvent à l'embouchure des rivières, où il attend au passage les petits poissons dont il se nourrit. Il aime surtout les écrevisses.

Ce poisson doit être choisi frais, épais, bien nourri, & d'une chair ferme.

Sa chair contient beaucoup d'huile & de sel volatil, & médiocrement de phlegme. Elle nourrit beaucoup, se digere facilement, & produit de bons sucs. Elle ne produit de mauvais

effets ; qu'autant qu'on en use immodérément.

Le turbot convient en tout tems à toute sorte d'âge & de tempérament. Lemery.

On appelle le turbot *faisan d'eau*, à cause que sa chair approche en bonté de celle du faisan : c'est un des meilleurs poissons de mer, des plus nourrissans, & des plus sains ; la chair en est friable & se digere aisément.

On le mange au court-bouillon servi à sec dans une serviette, ou à la sausse blanche : il se mange aussi en pâté, froid ou chaud ; il est bon de toutes ces manières, pourvu que l'assaisonnement y soit ménagé.

On altere souvent la bonne qualité de ce poisson à force de thim, de rhomarin, d'oignons, de clous de girofle, de poivre & de sel. Il est plus sain bouilli dans le vin que dans l'eau, & à parler en général, le poisson étant aqueux, comme il est, a besoin quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin.

Le vin blanc vaut ordinairement mieux pour cela que le rouge : il rend le poisson plus blanc & plus ferme, & lui donne de plus une qualité diurétique.

Turbot en gras.

Vuidez, lavez, & faites égoutter votre turbot, mettez-les dans une casserole ou turbottière ; assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, & d'une couple d'oignons piqués de clous, d'une feuille de laurier ; coupez par tranches deux ou trois livres de rouelles de veau, garnissez-en le fond d'une casserole avec quelques bardes de lard ; couvrez la casserole ; mettez suer sur un fourneau ; étant attaché comme un jus de veau, mettez un peu de beurre frais, & une petite poignée de

farine ; remuez sur le fourneau avec une cuiller de bois ; étant roux , mouillez de bouillon , & détachez avec la cuiller ce qui tient à la casserole ; mettez des bardes de lard sur le turbot ; faites bouillir une bouteille de vin de Champagne , ou autre vin blanc que vous mettrez dans le turbot avec le jus de veau & les tranches dessus ; étant cuit , laissez-le une couple d'heures sur les cendres chaudes , afin qu'il prenne du goût ; ensuite tirez-le & le dressez dans un plat ; jetez dessus un ragoût de ris de veau , des crêtes , des champignons , des truffes , des mouffers , & servez chaudement pour une grosse Entrée.

Turbot aux écrevisses en gras.

Faites-le cuire dans du veau , comme ci-dessus ; étant cuit , tirez-le & le dressez ; jetez un ragoût de queues d'écrevisses dessus , & le servez chaudement.

Turbot au coulis d'écrevisses.

Faites cuire un turbot de la même façon qu'il est expliqué ci-dessus , & le servez avec un ragoût de queues & de coulis d'écrevisses ; on fait pour ce coulis blanchir trois quarterons d'écrevisses ; on met les queues à part , & on pile les coquilles ; faites ensuite suer du veau & du jambon , mouillez-les de bouillon ; faites bouillir cette essence claire une heure ; passez au tamis ; servez-vous-en pour passer les coquilles pilées ; faites cuire les queues dans du bouillon avec un peu de sel ; quand elles sont cuites , mettez-les dans le coulis , & servez sur le turbot : on peut encore le servir avec une sausse hachée , ou une essence de veau & de jambon.

Turbot en ragoût mêlé de foies gras , ris de veau , crêtes , champignons & petits œufs.

Vuidez & lavez un turbot ; mettez dans une grande casserole quatre ou cinq livres de tran-

ches de veau , quelques tranches de jambon , racine , oignons , une pointe d'ail , un gros bouquet , fines herbes ; faites suer le tout ; quand il est un peu attaché , sans être coloré , mouillez avec du bouillon ; faites bouillir cette essence pendant deux heures ; assaisonnez de haut goût , & y mettez une bouteille de vin de Champagne ; passez cette essence au tamis , & faites cuire avec le turbot , sans qu'il bouille ; quand il est cuit , tirez-le de la turbotiere ; dressez & servez par-dessus un ragoût mêlé de foies gras , ris de veau , crêtes , champignons , & petits œufs ; assaisonnez de bon goût.

Turbot en fricandeau.

Lavez & coupez les nageoires d'un turbot ; piquez tout le dessus avec du petit-lard ; mettez dans la casserole une bouteille de vin de Champagne , sel , gros poivre , un bouquet de persil , ciboule , ail , clous , thim , laurier , basilic , quelques oignons en tranches ; faites bouillir le tout ensemble ; faites écumer le vin , & le mettez dans le turbot , pour le faire cuire à petit feu ; quand il est cuit , dressez-le dans le plat ; que le turbot y soit bien essuyé , & à sec : ayez soin d'avoir dans une casserole une glace faite avec du veau & du jambon coupés en dés ; faites-les suer & mouiller avec de bon bouillon ; faites bouillir deux heures à petit feu ; passez ensuite dans un tamis ; dégraissez , faites réduire en caramel ; prenez cette glace avec le dos d'une cuiller ; glacez tout le dessus du turbot ; mettez dans la même casserole un peu de réduction & de coulis ; détachez tout ce qui reste dans la casserole ; passez cette sausse au tamis ; passez-y un jus de citron ; goûtez si elle est de bon goût , & servez dessous le turbot.

Turbot à la Reine.

Foncez une turbotiere de tranches de veau &

de jambon, tranches d'oignons, racines, thim, laurier, basilic, bouquet de persil, ciboules, clous, ail, sel, gros poivre; mettez le turbot dessus, couvrez de bardes de lard, faites suer une demi-heure, & mouillez d'une bouteille de vin de Champagne; faites cuire à très-petit feu; quand il est cuit, dressez sans le rompre; servez avec une sausse à la Reine. (Voyez *Sausse à la Reine*.)

Turbot au court-boüillon.

Vuidez, lavez, faites essuyer le turbot; & le mettez dans une turbotiere ou casserole, plié dans une serviette; ayez du sel, de l'eau; remuez de tems en tems, jusqu'à ce que le sel soit fondu; laissez reposer, passez-la dans un linge, & la mettez où est le turbot: il faut qu'il y en ait la quantité nécessaire pour qu'il cuise, & qu'il soit un peu de haut goût; étant cuit, retirez la turbotiere, & la mettez sur des cendres chaudes, avec une couple de pintes de lait; lorsqu'on est prêt à servir, tirez-le de la turbotiere; pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & dressez dessus; garnissez-le de persil vert, & servez pour un plat de rôti.

Turbot pour Entrée en maigre.

Mettez un turbot dans une turbotiere ou casserole ronde; assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, de deux oignons piqués de clous, d'une feuille de laurier, & de persil; mettez dans une casserole un morceau de beurre; étant fondu, mettez une petite poignée de farine, & remuez toujours; étant à demi-roux, mouillez de bouillon de poisson, & vuidez dans la turbotiere; faites bouillir une bouteille de vin blanc; vuidez dans la turbotiere; que le turbot soit assez mouillé; mettez-le cuire; étant cuit, goûtez s'il est d'un bon goût, & le laissez dans son jus pendant une couple

couple d'heures, afin qu'il prenne du goût ; tirez-le ensuite de la turbotière, & le laissez égoutter ; dressez ; jetez dessus un ragoût de laitances, de champignons, truffes, moufférons, & servez chaudement.

Turbot aux écrevisses en maigre.

Faites cuire le turbot de la même manière qu'il est marqué ci-dessus ; étant cuit, laissez-le égoutter, & le dressez ; jetez dessus un ragoût de queues d'écrevisses, de champignons, de truffes, moufférons, culs d'artichaux, pointes d'asperges dans la saison : le coulis du ragoût doit être un peu ample, & d'un bon goût ; servez-le chaudement.

Turbot en maigre avec toutes sortes de ragoûts.

On sert des turbots en maigre avec toutes sortes de ragoûts, comme ragoûts d'huîtres, ragoûts de moules, ragoûts de truffes, ragoûts de moufférons, ragoûts de champignons, &c. (Voyez à leur article particulier la manière de faire ces sortes de ragoûts.)

Turbot en casserole.

Vuidez, lavez & essuyez le turbot ; mettez du beurre dans un plat, & l'étendez par tout ; assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de persil haché, quelques ciboules entières, un demi-seTier de vin de Champagne, ou autre vin blanc ; coupez la queue & la tête du turbot, assaisonnez le dessus comme le dessous ; frotez de beurre fondu, pannez d'une mie de pain bien fine, mettez cuire au four ; étant cuit, & d'une belle couleur, tirez-le & le dégraissez ; nettoyez le bord du plat ; mettez autour une tourte d'anchois, ou un peu de coulis d'écrevisses ; qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement ; on peut aussi le servir à l'éc.

Turbot à la sausse à l'anchois.

Vuidez, lavez & essuyez votre turbot, mettez-le dans la turbotiere ou casserole; faites fondre la quantité de sel qu'il faut; passez la saumure dans un linge, & la vuidez dans la turbotiere; mettez cuire sur un fourneau; étant cuit, tirez-le & le laissez quelque tems dans son court-bouillon, pour prendre goût; dressez-le & faites une sausse blanche avec des anchois hachés, des ciboules, une ou deux tranches de citron, sel, poivre, un peu de muscade, des capres, si l'on veut, le tout mouillé d'un peu d'eau & de vinaigre; la sausse liée à propos, les ciboules & les tranches de citron ôtées, jetez sur le turbot, & servez chaudement.

Turbot à la Minime.

Prenez un quartier de turbot coupé un peu en dessous; faites-le mariner avec de l'huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, ail, le tout haché; mettez-le griller de belle couleur; arrosez de tems en tems avec le restant de la marinade; mettez dans une casserole un demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, deux tranches de citron, de l'échalote hachée, sel, gros poivre; faites bouillir cette sausse à petit feu pendant un quart d'heure; ôtez les tranches de citron, & servez cette sausse dessus le turbot.

Turbot aux fines herbes à la Perigord.

Vuidez un turbot de moyenne grandeur; coupez les nageoires, & un peu de la queue; foncez le plat que vous devez servir avec un peu d'huile, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules, champignons, ail, truffes, le tout haché très-fin; mettez le turbot dessus, & l'arrosez par-tout avec de l'huile, sel, gros poivre, fines herbes, & truffes, le tout haché; parsemez avec de la mie de pain le dessus du turbot; fai-

tes-le cuire au four ; quand il est cuit & de belle couleur , pressez par-tout un jus de citron , & servez sans sausse.

Turbot à la Hollandoise.

Vuidez , lavez & faites cuire votre turbot avec un court-bouillon blanc à l'ordinaire ; quand il est cuit, dressez-le, sans le rompre ; essuyez avec un linge blanc ; faites une sausse avec une pincée de persil , une de cerfeuil , une de baume , hachez le tout très-fin ; mettez-le dans une casserole avec un anchois haché , un demi-verre de vin de Champagne , un morceau de beurre manié d'un peu de farine , sel , gros poivre , quatre jaunes d'œufs ; délayez avec un peu de réduction le jus d'un citron entier ; faites lier cette sausse sur le feu ; goûtez si elle est de bon goût , & servez dessus le turbot.

Turbot aux laitances de carpes.

Faites cuire un turbot au court-bouillon blanc ; prenez une douzaine de laitances de petites carpes blanchies , des champignons coupés en filets ; passez sur le feu avec du beurre , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous , thim , laurier , basilic , mettez-y une pincée de farine ; mouillez avec deux verres de vin de Champagne , du bouillon maigre , sel , gros poivre ; faites bouillir cette sausse une demi-heure , mettez-y les laitances de carpes ; quand elles sont cuites , & la sausse presque réduite , ôtez le bouquet ; délayez cinq œufs avec de la crème ; liez le ragoût sur le feu , sans qu'il bouille ; mettez-y le jus d'un citron ; goûtez s'il est assaisonné de bon goût , & servez dessus le turbot.

Filets de Turbot à la Béchamel. Voyez au mot *Filet.*

Turbotins à la sausse à l'Italienne , à la sausse aux capres & à la sausse aux oignons.

Faites cuire des turbotins dans un court-bouil-

lon blanc ; servez une fois à la sausse Italienne. (Voyez *Saussé Italienne en maigre.*) Une autre fois à la sausse aux capres. On peut encore les servir à la sausse au jus d'oignons : mettez dans une casserole un peu de jus d'oignons avec deux anchois hachés , un morceau de beurre , le jus de deux oranges , sel , gros poivre : faites chauffer la sausse , sans qu'elle bouille , & servez.

Turbotins à la ciboulette.

Faites-les cuire comme les turbots , mais avec moins d'assaisonnemens : mettez dans une casserole deux ou trois verres de bon consommé , un pain de beurre manié dans de la farine , une gouffe d'ail piquée d'un clou , des blancs de ciboules blanchies & hachées ; tournez la sausse sur le feu , dressez vos turbotins , la sausse dessus , & servez pour Entrée.

Turbotins grillés.

Quand ils sont vidés & ciselés sur le dos ; mettez-les mariner dans le beurre , persil , ciboules , fines herbes , sel & poivre : pannez , faites griller , & servez avec un jus d'orange.

Turbotins à la sainte Menehould.

Faites-les cuire à moitié dans du vin blanc ; du lait , des fines herbes , sel , beurre & coriandre ; quand ils sont froids , dressez-les sur un plat , marquez-les d'une sainte Menehould ; pannez , faites prendre couleur au four , & servez pour Entrée , avec une sausse à l'anchois.

Turbotins au four.

Vuidés , lavés & nettoyés , marinez-les avec beurre , persil , ciboules , fines herbes , sel , poivre & marinade ; dressez-les sur un plat avec leur assaisonnement ; mettez-y un verre de vin blanc ; pannez , moitié pain & moitié parmenten ; faites cuire au four ; égouttez ce qui est

dans le plat; dégraissez & servez autour une sausse hachée au beurre.

Turbotins farcis.

Quand ils sont accommodés, levez-en la peau de dessous, sans la séparer; remplissez-les d'une farce faite avec beurre, persil, ciboule, échalotes, champignons, mie de pain, jaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, basilic en poudre, le tout bien manié; arrangez-les ensuite dans un plat froté de beurre & de petites herbes, le dos sur le plat, le ventre en l'air; faites fondre du beurre & y mettez un jaune d'œuf, sel & fines herbes; quand il est froid, dorez votre poisson, pannez de mie de pain, faites prendre couleur au four; dégraissez & servez avec un peu de sausse blanche ou autre.

Pâté de turbot.

Faites une abaisse; mettez au fond de bon beurre frais; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices; mettez le turbot lardé d'anchois dessus, & l'assaisonnez comme dessous; couvrez de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse; dressez & mettez cuire au four; étant cuit, découvrez, dégraissez, jetez dedans un ragoût d'écrevisses, champignons, & truffes. Si le pâté est de bon goût, servez chaudement pour Entrée.

Tourte de filets de turbot.

Elles se font comme les tourtes de filets de sole. (Voyez *tourte de filets de sole.*)

Potage de turbot.

Prenez un petit turbot de la grandeur d'une assiette; vuidez-le & lavez proprement; mettez-le dans une saumure, que pour cet effet vous faites une heure avant que de servir: en voici la manière. Prenez une poignée de sel, avec de l'eau, la quantité qu'il en faut

pour faire cuire le turbot ; lorsque le sel est fondu , passez la saumure dans un linge au clair , & la vuidez dans la casserole où est le turbot ; faites-le cuire à petit feu ; étant cuit , retirez le & le laissez prendre du goût pendant une demi-heure , ensuite égouttez-le bien , jetez-y une cuillerée à pot de coulis blanc maigre , & le faites mitonner à petit feu ; mitonnez des croûtes , & les laissez attacher au fond du plat , dressez le turbot par-dessus ; garnissez , si vous voulez , d'un cordon de laitances cuites ; jetez un coulis blanc par-dessus , & servez chaudement.

Terrine de filets de turbot en gras.

Les terrines de filets de turbot en gras se font de la même manière que la terrine des filets de soles en gras. (Voyez au mot *Sole* terrine de filets de soles en gras.)

Terrine de filets de turbot en maigre.

Cette terrine se fait aussi comme les terrines de filets de sole en maigre. (Voyez au mot *sole* terrine de filets de soles en maigre.)

Terrine à la Bourgogne.

Vous avez des soupes de pain coupées exprès que vous trempez dans des œufs battus ; vous avez un salpicon fini , fait de jambon , ris de veau , foies gras , truffes , champignons , crêtes , artichaux , mettez-en sur les soupes de pain , & des œufs battus par-dessus ; pannez-les , & les faites frire , & servez à sec.



V.

VANILLE, *Vanilia*. Ce sont des gouffes brunes, plates, longues de cinq ou six pouces sur un de large, ridées par dehors, remplies de graines noires, presque aussi menues que du sable, & d'une odeur approchante de celle du baume du Pérou.

Hernandez l'estime propre pour fortifier l'estomac & le cerveau, pour chasser les vents, exciter l'urine, &c.

La vanille entre dans la composition du chocolat, & sert à lui donner une odeur agréable. (Voyez au mot *Chocolat*.)

VANNEAU, *Vanellus*. Oiseau qui est de la grosseur du pluvier, il habite les mêmes lieux que lui, il vit des mêmes alimens, & il a une chair à peu-près semblable par le goût & par les effets qu'elle produit; le vanneau a une espèce de crête sur la tête, oblongue & noire; son cou est verd, & le reste de son corps est de différentes couleurs; on y remarque du verd, du noir, du bleu & du blanc.

Le vanneau étant presque toujours en mouvement & jouissant par conséquent d'une transpiration libre & aisée, il amasse peu d'humeurs grossières, & les principes de ses humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement; c'est pour cela que sa chair est fort légère, facile à digérer & d'un bon goût; mais elle produit un aliment peu solide & qui se dissipe facilement, & les personnes accoutumées à un grand exercice de corps ne s'en accommodent guères.

Les vanneaux se servent comme les pluviers. Voyez cet article.

VEAU, *Vitulus*. Petit de la vache, animal

à quatre pieds assez connu. On doit choisir le veau jeune & dans le tems qu'il tete encore , parce qu'alors sa chair & les autres parties sont tendres , délicates & faciles à digérer ; au lieu que ces mêmes parties deviennent plus sèches , plus dures , & par conséquent se digèrent plus difficilement. Les Romains, dit-t-on, laissent teter leurs veaux six mois & quelquefois une année entière , & pendant ce tems - là ils ont soin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes , parce qu'ils sont persuadés que de cette manière leur chair est plus délicate , plus saine & d'un meilleur goût. En effet comme ces animaux sont d'un tempérament naturellement sec, plus ils sont jeunes & nourris d'alimens humides, tel que le lait, plus aussi leur chair doit produire de bons effets, parce qu'elle est plus tempérée.

La chair de veau est nourrissante , rafraîchissante & humectante , parce qu'elle contient un suc huileux , visqueux , balsamique , propre à s'attacher aux parties solides, à embarrasser les humeurs âcres & modérer leur fougue & leur impétuosité. Cette même chair excite une liberté de ventre , en rendant les humeurs contenues dans les intestins , plus fluides , & les voies par où elles doivent passer plus coulantes.

Les bons effets de la tête & des pieds de veau proviennent d'un suc visqueux qu'ils contiennent en assez grande quantité , pour le foie de veau , comme il est composé d'une substance compacte & terrestre aussi-bien que ceux des autres animaux il n'est pas étonnant qu'il rende les humeurs grossières & qu'il resserre.

Les Anciens ont fait de grands éloges de la chair de veau. Averroès la met au-dessus de celle de la poule. Avicenne dit qu'elle est très-salutaire & qu'elle produit un suc fort tempéré. Galien dit que cette chair étant rôtie

se digère facilement & nourrit beaucoup.

On mange le veau rôti, bouilli & accommodé de plusieurs manières différentes. On en fait aussi des pâtés qui sont d'un fort bon goût.

Il convient en tout tems , à toute sorte d'âge & de tempérament , plus cependant aux personnes foibles , délicates, & qui sont toujours en repos qu'à ceux qui sont forts , robustes & accoutumés à un exercice continuel , auxquels il faut un aliment plus solide & qui se dissipe moins que celui que le veau fournit.

Il nous vient ici du veau de Normandie qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux ; on l'appelle *Veau de rivière*.

Veau en casserole.

Coupez des tranches de veau un peu épaisses , lardez-les & les mettez dans une casserole , des bardes de lard dessous , sur un feu modéré ; faites-les frire & prendre couleur des deux côtés ; mettez-y alors un peu de farine que vous ferez frire , après quoi vous y mettrez un peu de bouillon ou d'eau , sel , poivre , clous de girofle , persil , & ciboule ; laissez cuire doucement & liez la sauce avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus ; servez chaudement.

Veau à la Piémontoise.

Piquez un quasi de gros lard bien assaisonné de sel & de poivre , persil , ciboule , ail & basilic ; mettez-le cuire dans une terrine comme du bœuf à la mode ; quand il est cuit , laissez-le refroidir , ôtez-en la graisse , étendez la gelée qui reste sur le quasi & le servez froid. Vous pouvez aussi le servir chaud pour Entrée.

Autre façon de Veau à la Piémontoise.

Coupez une noix de veau en tranches bien minces & les aplatissez avec le couperet ; étendez-les sur la table & les assaisonnez de gros poivre , persil , ciboules , échalote , ail , le tout

haché très-fin; trempez des tranches de jambon; bien minces dans de l'œuf battu; mettez - les sur les tranches de veau, repliez les bords du veau par-dessus le jambon, & les faites tenir avec de l'œuf battu; mettez-les cuire ensuite entre des bardes de lard & mouillez d'un verre de vin de Champagne; quand elles sont cuites à petit feu, passez la sausse au tamis, dégraissez-la, ajoutez-y un peu de coulis & servez avec le veau.

Veau à l'impromptu.

Coupez en petites tranches bien minces du veau froid cuit à la broche; mettez au fond d'un plat persil, ciboules, échalote, le tout haché, sel & gros poivre; arrangez-y vos tranches de veau, mettez du jus par-dessus, & le faites prendre en glace; renversez-le sens dessus dessous dans un plat, un jus de citron, & servez chaudement.

Veau à la Ramboüillet.

Prenez un morceau de veau, faites des trous par-dessus avec un couteau le plus près les uns des autres que vous pourrez; remplissez tous ces trous d'un bon godiveau, & faites cuire à la broche envelopé de lard & de papier; quand il est cuit, ôtez ce lard & ce papier, dorez le dessus avec un œuf battu; pannez de mie de pain, faites prendre une couleur dorée, & servez avec une sausse piquante. (Voyez au mot Sausse.)

Veau en crote d'âne roulé à la Neuteau, ou à la Chantilli.

Coupez par tranches bien minces une noix de veau mortifiée, faites-en quinze ou vingt morceaux que vous battez bien, de la longueur de la main, & de la largeur de deux doigts, arrangez-les ensuite dans un plat, saupoudrez-les de persil, ciboules, échalotes, champi-

gnons, truffes, le tout haché bien menu, assaisonné de sel, gros poivre & huile; maniez bien le tout ensemble. Quand ils ont bien pris goût, roulez tous ces morceaux comme de petites paupiettes; mettez-les sur des hatelettes à la broche; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, une sausse dessous, relevée à votre fantaisie, comme un verd, ou à l'Italienne, ou à l'échalote, &c. & servez.

Noix de veau à la Bourgeoise.

Prenez des noix de veau morissées, parez-les comme des fricandeaux, lardez-les de gros lard & de jambon; foncez une casserole de tranches de veau, mettez dessus les noix de veau; passez avec toutes sortes de fines herbes au lard fondu, arrangez-les dans la casserole, couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire dans leur jus à l'étouffade; quand elles sont presque cuites, mettez y un demi verre de vin de Champagne; tout à fait cuites, dressez-les dans un plat, passez leur cuisson au tamis, & servez avec les noix de veau.

Noix de veau glacées.

Piquez-les de petit lard, mettez-les tremper dans l'eau & les faites blanchir; faites-les cuire ensuite dans une casserole avec une tranche de jambon, du bouillon, un bouquet, clous de girofle, quelques champignons entiers; quand elles sont cuites, retirez-les; dégraissez la sausse où elles ont cuit, passez-la au tamis, faites-la réduire en glace; mettez les noix de veau dedans pour les glacer; retirez-les, mettez du coulis dans la casserole, faites faire un bouillon, passez la sausse au tamis, & servez dessous les noix de veau.

Noix de veau glacées à la chicorée au blanc.

Faites-les glacer, comme on l'a dit; faites blanchir de la chicorée, & cuire ensuite dans du

bouillon gras, assaisonnée comme une braîsée; quand elle est cuite; coupez-la en deux ou trois morceaux; passez-la avec un oignon coupé en filets, & un morceau de beurre; mouillez de bouillon, & faites cuire; quand l'oignon est cuit, liez avec des jaunes d'œufs & de la crème; dressez ce ragoût dans un plat, les noix de veau glacées dessus, & servez.

Noix de veau glacées aux petits pois.

Pannez vos noix de veau, piquez-les de petit-lard, mettez-les tremper dans l'eau; faites-les blanchir & cuire avec du bouillon, une tranche de jambon, un bouquet; quelques champignons entiers; quand elles sont cuites, glacez-les, passez de petits pois avec un morceau de beurre, un bouquet; mouillez de jus; quand ils sont cuits, liez-les d'un coulis; mettez une goutte de bouillon dans la casserole où vous avez glacé les noix, détachez ce qui reste; passez-le au tamis, mettez-le dans le ragoût de pois, & servez avec les noix de veau.

Noix de veau grillées aux fines herbes.

Si les noix de veau sont épaisses fendez-les par la moitié, parez-les des deux côtés; faites-les mariner pendant deux heures avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, ail, échalotes, le tout haché, sel, poivre, feuille de laurier; retournez-les de tems en tems; mettez-les ensuite dans une caisse de papier beurrée par-dessous avec tout leur assaisonnement; faites-les griller sur la cendre chaude pendant une heure & demie; quand elles sont grillées, retirez-les de la caisse, dressez-les dans un plat, & servez avec une bonne essence.

Poitrine de veau farcie & piquée de menu lard.

Parez votre poitrine de veau, passez un couteau dedans par le petit bout; farcissez-la d'une farce faite avec blanc de chapon ou poularde

cuite à la broche, champignons, une tétine de veau blanchie, lard; sel & poivre, fines épices, quelques jaunes d'œufs crus, & un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout haché & pilé dans un mortier; quand la poitrine de veau est farcie, cousez-la ou l'arrêtez avec une brochette; faites-la refaire & la piquez de menu lard; garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien minces; assaisonnez de sel, poivre, & fines épices; mettez-y la poitrine de veau, le côté piqué en dessus; assaisonnez par-dessus de sel, poivre, fines épices, tant soit peu de fines herbes, quelques oignons coupés par tranches, un peu de persil; couvrez de tranches de veau & de jambon & de bardes de lard; faites cuire à petit feu; prenez garde qu'elle ne prenne trop de couleur; quand elle est cuite, mettez-la égoutter; dressez-la sur une serviette pliée dans un plat, & servez chaudement pour Entrée, avec persil frit.

On sert cette même poitrine de veau avec une essence de jambon; quand elle est cuite & égouttée dressez-la dans un plat; jetez dessus une essence de jambon, ou bien un coulis clair de veau & de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de veau farcie à la broche au jambon.

Farcissez-la de la même manière que dans l'article précédent, piquez-la de gros lard bien assaisonné; mettez-la à la broche enveloppée de tranches de veau & de jambon, & de bardes de lard; assaisonnez de poivre, sel & fines herbes, & faites cuire à petit feu, enveloppée de deux feuilles de papier; quand elle est cuite, ôtez les bardes, dressez-la dans un plat, garnissez le tour de la poitrine de tranches de jambon, le jus dessus, & servez chaudement. (Voyez au

mot *Jambon* la manière de faire le ragoût de jambon.)

Poitrine de veau farcie à la broche avec des ragoûts.

On sert cette poitrine cuite comme on vient de le dire, avec toutes sortes de ragoûts de légumes. On trouvera la manière de les faire sous les articles particuliers.

Poitrine de veau en fricassée de poullets.

Coupez-la par morceaux, faites-la dégorger dans de l'eau & blanchir; passez-la sur le feu avec un morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons; mettez-y une pincée de farine, & mouillez de bouillon; quand elle est cuite & dégraissée, liez-la avec des jaunes d'œufs délayés avec du lait, & un peu de verjus en servant.

Poitrine de veau à la braise.

Parez votre poitrine; faites-en sortir le vent; faites-la refaire; piquez-la de gros lard assaisonné; garnissez le fond d'une marmite de lard & de tranches de bœuf battu; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignon, carotes & panais; mettez-y la poitrine de veau; renversez-la du côté que vous l'avez piquée; même assaisonnement dessus que dessous; couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard; fermez la marmite, & faites cuire feu dessus & dessous; quand elle est cuite & égouttée, dressez-la dans un plat; jetez dessus un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, mousserons, pointes d'asperges, & culs d'artichaux, suivant la saison.

On sert aussi cette poitrine cuite à la braise, comme on vient de le dire, avec un ragoût de mousserons seuls, de champignons ou de truffes. (On trouvera sous les articles particuliers la manière de faire ces différens ragoûts.)

Poitrine de veau aux laitues.

Faites-la cuire à la braïse comme on l'a dit ; & la servez avec un ragoût de laitues. (Voyez au mot *Laitue* , la manière de faire ce ragoût.)

Poitrine de veau aux pois verts.

Faites-la cuire à la braïse comme les précédentes ; passez des pois verts avec un peu de beurre & un bouquet ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y une pincée de farine ; mouillez de jus & faites mitonner à petit feu ; quand ils sont cuits , liez d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de le faire ;) un jaune d'œuf , un peu de crème ; égouttez la poitrine , dressez-la dans un plat , le ragoût par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de veau aux concombres.

Farcissez-la , piquez la de gros lard bien assaisonné ; faites-la cuire de la même manière que la poitrine de veau farcie piquée de menu lard. (Voyez ci-devant cet article.) Dressez un ragoût de concombres dans un plat. (Voyez au mot *Concombre* , la manière de le faire ;) la poitrine dessus , & servez chaudement.

Poitrine de veau aux pointes d'asperges.

Votre poitrine de veau piquée & cuite à la braïse , comme on l'a dit , dressez-la dans un plat , un ragoût de pointes d'asperges dessus , & servez pour Entrée. (Voyez au mot *Asperges* , la manière de faire ce ragoût.)

Poitrine de veau à l'Allemande.

Quand elle est parée , faites-la tremper dans de l'eau & blanchir ; mettez-la cuire à la braïse avec une demi-bouteille de vin blanc ; quand elle est cuite , fendez-la en travers par le milieu du côté des tendrons , & servez dessus

une sausse à l'Allemande. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse à l'Allemande*.)

Poitrine de veau au basilic.

Faites-la blanchir & la coupez ensuite en morceaux égaux ; ficelez-les & les faites cuire dans une braise de haut goût ; quand elle est refroidie , trempez chaque morceau dans de la graisse ; pannez-les ensuite , après quoi vous les tremperez dans un œuf battu pour les panner encore ; faites-les frire de belle couleur & servez garni de persil frit.

Poitrine de veau frite d'une autre façon.

Quand elle est cuite à la braise , comme ci-devant , ouvrez la en deux du côté du tendron , & la faites mariner avec sel , poivre , oignons coupés par tranches , feuilles de laurier , basilic , ciboules entières , tranches de citron , persil , vinaigre ; laissez-la pendant deux heures dans sa marinade , & après l'avoir bien essuyée , trempez-la dans des œufs battus ; pannez-la de mie de pain bien fine , & la faites frire dans du sain-doux bien chaud ; servez pour Entrée sur une serviette pliée dans un plat garni de persil frit.

Autre façon de poitrine de veau marinée frite.

Coupez-la par tendrons , faites-les mariner pendant trois ou quatre heures avec un morceau de beurre manié de farine , sel , poivre , vinaigre , persil , ciboules , oignons en tranches , ail , thim , basilic , laurier , eau , clous de girofle ; faites tiédir la marinade auparavant ; farinez les tendrons marinez après les avoir bien essuyés ; faites-les frire de belle couleur & servez avec persil frit.

Poitrine de veau en surtout.

Votre poitrine de veau cuite à la braise , fendez-la du côté du tendron & l'ouvrez ; dressez-la dans un plat ou dans une tourtière ; étendez

dez dessus une farce faite avec blanc de chapon, graisse de bœuf, persil, ciboule, champignons, le tout haché, jaunes d'œufs, sel & poivre; faites un bord tout autour de la hauteur de trois doigts avec la même farce; frottez des œufs battus pour la rendre plus unie; mettez dedans un ragoût de ris de veau, ou de foies gras, ou autre. (Voyez sous les articles particuliers la manière de les faire.) couvrez par-dessus de la même farce, frotez d'un œuf battu, pannez d'une mie de pain bien fine & faites cuire au four. Quand elle est cuite de belle couleur, dégraissez-la; nettoyez bien le bord du plat, & servez chaudement. Si elle est dans une tourtière mettez-la dans un plat.

Poitrine de veau en surtout d'une autre façon.

Votre poitrine cuite dans la marmite, & égouttée, ouvrez-la en deux; mettez le côté des côtes dans un plat dans lequel elle doit être servie; élevez un bord tout autour avec une farce qui ait un peu de corps; mettez ensuite un ragoût froid, de ce que vous voudrez, sur la poitrine; prenez une croûte de pain chapelé, coupé selon la figure de la poitrine, passez-la dans du beurre ou dans du lard fondu; faites un trou au milieu, couvrez-en le ragoût froid qui est sur la poitrine: couvrez le tout de farce que vous unissez avec la main trempée dans un œuf battu; poudrez-la légèrement de mie de pain & la mettez au four pour prendre couleur; faites un ragoût de champignons, jambon, foies gras, ris de veau, crêtes, truffes, morilles, moufférons, le tout coupé en dés, & bon assaisonnement; mouillez de jus & de coulis; coupez par morceaux les tendrons de la poitrine que vous avez réservés, mettez-les mijonner dans votre ragoût. Quand il est fini, ajoutez-y une échalote, un anchois ha-

ché, & un jus de citron ; retirez le plat du four , dégraissez le tout , arrangez-le ragoût tout autour de la poitrine , & servez pour Entrée.

Poitrine de veau glacée dans une essence.

Choisissez une poitrine de veau bien blanche ; parez-la un peu sur les bords : attachez le bout de la peau avec une brochette ; faites-la blanchir légèrement afin de la piquer plus facilement ; mettez-la dans une casserole avec du bouillon , un bouquet , une tranche de jambon ; quand elle est cuite , dégraissez la sausse , faites-la réduire en glace ; glacez-en la poitrine ; détachez ensuite ce qui reste dans la casserole en y mettant du coulis ; faites faire un bouillon ; passez la sausse au tamis ; pressez-y un jus de citron & servez avec la poitrine.

Poitrine de veau au pere Doüillet.

Faites-la tremper pendant quelques heures à l'eau tiède ; faites-la blanchir ensuite à l'eau bouillante , mettez-la après dans une chaponniere avec bouillon , panais , carotes , oignons , thim , laurier , basilic , verjus , la chair d'un citron , sel , poivre & un bouquet. Quand elle est cuite servez-la dans dans un plat avec un peu de son bouillon pour Entrée.

Tendrons de veau à l'Allemande.

Coupez une poitrine de veau par tendrons avec leur peau , d'égale grosseur ; mettez - les tremper dans l'eau , & blanchir ; quand ils sont égouttés passez-les avec un morceau de beurre , une tranche de jambon , des champignons coupés par moitié , du persil & de la ciboule hachée ; mouillez de bouillon. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût , liez - les avec de la crème & des jaunes d'œufs ; pressez-y un jus de citron & servez.

Tendrons de veau aux pois.

Passez vos tendrons comme dans l'article

précédent ; au lieu de les mouïller de bouïllon mouïllez-les de jus , & les faites cuire avec de petits pois ; quand ils sont cuits , liez-les d'un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon* , la manière de faire ce coulis.) Mettez-y une liaison d'un jaune d'œuf & de crème ; dressez les tendrons dans un plat , les pois & la fausse dessus , & servez chaudement.

L'on fait des fricassées de poulets & de pigeons aux pois de la même manière que la fricassée de tendrons.

Tendrons de veau aux cornichons.

Choisissez une poitrine de veau bien blanche ; mettez-la tremper dans l'eau & la faites blanchir ; coupez-la ensuite par tendrons que vous ferez cuire dans une bonne braïse ; faites blanchir des cornichons , & quand ils sont égouttés , mettez-les dans une bonne essence. Quand les tendrons sont cuits servez-les avec le ragoût de cornichons.

Tendrons de veau frits.

Coupez vos tendrons , mettez-les cuire à la braïse ; quand ils sont cuits marinez-les comme la poitrine. (Voyez cet article ci-devant.) Pannez-les ensuite & les faites frire de belle couleur.

Veau en fricassée blanche.

Coupez par tranches d'un gros bout de longe de veau rôti & froid ; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau ; mettez-y une pincée de farine, ensuite de la ciboule & du persil ; remuez sur le feu un moment ; mettez-y ensuite le veau ; assaisonnez de sel & poivre ; après deux ou trois tours , mouïllez d'un peu de bouïllon ; liez avec des jaunes d'œufs , de la crème & du persil haché ; remuez un peu sur le feu ; quand le ragoût est lié à propos , dressez-le dans un

plat & servez chaudement. Vous pouvez au lieu de crème mettre du verjus dans la liaison.

Jarret de veau à la Boiteuse.

Faites-le blanchir & cuire ensuite dans un bon bouillon bien assaisonné ; quand il est cuit dressez-le dans un plat ; mettez d'un côté un ragoût d'épinars à la Chirac ; laissez-y les queues ; faites-les blanchir ; passez-les sans les hacher avec un morceau de bon beurre ; finissez les comme le ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinar*.) Mettez de l'autre côté des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, une sausse par-dessus, sans en mettre sur le jarret, & servez chaudement

Cuisseau de veau à la braïse aux épinars.

Quand il est bien paré, lardez-le de gros lard, & le faites cuire à la braïse ; foncez une marmite de tranches de bœuf & de veau ; mettez le cuisseau de veau ficelé dessus avec racines, oignons, un bouquet, une gouffe d'ail, une feuille de laurier, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard & faites suer pendant une heure sur de la cendre chaude ; mettez-y ensuite une bouteille de vin blanc, que vous faites bouillir & écumer auparavant, de bon bouillon, & faites cuire à petit feu. Quand le cuisseau est suffisamment cuit, servez-le avec un ragoût d'épinars. (Voyez au mot *Epinar*, la manière de le faire.)

On peut aussi servir de ce cuisseau froid coupé par tranches, pour Entremets.

Cuisseau de veau à la crème.

Lardez-le de gros lard & le faites mariner pendant dix ou douze heures dans une sainte Menchould faite avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, clous de girofle, une gouffe d'ail, tranches d'oignons, persil, ciboule, deux ou trois pintes de lait ; faites

chauffer cette sainte Menchould , en remuant toujours ; quand elle est froide ; mettez dedans votre cuisseau ; essuyez-le ensuite avec un linge & le faites cuire à la broche envelopé de bardes de lard , & de trois ou quatre feuilles de papier gris ; quand il est cuit , pannez-le de mie de pain ; faites-lui prendre couleur & servez avec une sausse piquante. (Voyez au mot *Sausse*, l'article *Sausse piquante*)

Cuisseau de veau à la daube.

Lardez de gros lard un morceau de rouëlle de veau ou le gigot tout entier ; assaisonnez les lardons avec sel , persil , ciboule hachée , une pointe d'ail , & épices mêlées ; foncez une marmite de tranches de bœuf ; mettez le cuisseau dessus , avec sel , poivre , un bouquet , oignon , racine ; faites suer la braise pendant une heure , & la mouillez d'une bouteille de vin blanc que vous faites bouillir auparavant ; laissez cuire à petit feu ; quand il est cuit laissez-le refroidir dans son bouillon , dressez-le dans un plat , mettez ce qui reste de sausse dessus en façon de glace , & servez froid sur une serviette.

Filets de veau au blanc.

Passez des champignons coupés en filets avec un morceau de beurre , un bouquet , une pointe d'ail , clous de girofle ; mouillez de bouillon ; faites cuire & réduire la sausse ; coupez du veau cuit à la broche en filets bien minces ; faites-les chauffer dans le ragoût de champignons sans bouillir ; liez avec de la crème & des jaunes d'œufs , un jus de citron & servez chaudement.

Filets de veau aux concombres.

Faites un ragoût de petits concombres. (Voyez au mot *Concombre* , la manière de le faire.) Mettez dedans des filets de veau froid , cuits à

la broche ; faites-les chauffer sans bouillir & servez chaudement.

Longe de veau en ragoût.

Lardez votre longe de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre , & la faites cuire à la broche ; quand elle est presque cuite , mettez-la dans une casserole avec bouillon , un verre de vin blanc , paquet de fines herbes , champignons , le dégoût de la longe & farine frite ; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte , & servez pour Entrée.

Longe de veau à la crème ou à la Gasconne.

Faites-la blanchir , lardez-la de gros lard ; faites-la mariner dans une sainte Menehould , comme le cuisseau à la crème. (Voyez ci-devant cet article.) Faites-la cuire de même à la broche , & servez avec une sausse piquante.

Longe de veau à la braïse.

Faites-la refaire , piquez-la de gros lard assaisonné de persil & de ciboule hachée , poivre , sel , fines herbes , fines épices ; garnissez le fond d'une casserole ovale de bardes de lard & de tranches de rouelle de veau ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes , persil haché , oignons coupés par tranches , carotes , panais , tranches de citron ; mettez-y la longe , le côté du rognon en haut ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de bardes de lard , & faites cuire dessus & dessous ; quand elle est cuite & égouttée , dressez-la dans un plat ; jetez dessus un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons , truffes , mousserons , & servez chaudement pour grosse Entrée. (Voyez au mot *Ris de veau*, la manière de faire ce ragoût.)

On peut servir cette longe avec un ragoût de concombres , ou bien avec un ragoût de lai-

tuës. (Voyez aux mots *concombre* & *laitue*, la manière de faire ces ragoûts.)

Demi-longe de veau au court-bouillon.

Enveloppez - la dans une serviette, faites-la cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien assaisonné; quand elle est cuite, servez-la garnie de pain frit ou de persil frit.

Côtelettes de veau farcies, grillées, avec essence.

Coupez un quarré de veau en côtelettes les plus épaisses que vous pourrez; faites un trou avec un couteau le long de la côte; mettez dedans une farce de volaille cuite à la broche, persil, ciboule, tétine de veau & lard blanchi, mie de pain trempée dans de la crème, sel, poivre, jaunes d'œufs; cousez-les ensuite pour que la farce ne sorte pas; assaisonnez-les par-dessus de sel, gros poivre, une demi-feuille de laurier sur chaque côtelettes; faites-les mariner avec du lard fondu, persil, ciboule hachée; frotez-les de leur marinade; mettez dessus & dessous une barde de lard; enveloppez-les de feuilles de papier; faites-les griller à petit feu; quand elles sont cuites, ôtez le papier, & les servez avec une bonne essence.

Côtelettes de veau aux fines herbes.

Passez-les sur le feu avec du lard fondu, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, un peu de basilic, le tout haché très-fin; mettez les côtelettes dessus avec le lard & les fines herbes où vous les avez passées; assaisonnez de sel & poivre; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu à la braise; tirez-les quand elles sont cuites; mettez du coulis dans la casserole où elles ont cuit; faites faire un bouillon pour dégraisser; passez la sausse au ramis, & servez avec un jus de citron sur les côtelettes.

Côtelettes de veau glacées aux petits oignons.

Piquez-les, faites-les blanchir & glacer ensuite ; faites blanchir de petits oignons, ôtez-en la première peau ; faites-les cuire dans du bouillon ; quand ils sont cuits, mettez-les dans une essence ; les côtelettes glacées, mettez une goutte de bouillon dans la casserole pour détacher ce qui reste ; passez cette sausse au tamis ; mettez-la dans le ragoût de petits oignons, & servez autour des côtelettes glacées.

Côtelettes de veau glacées aux petits pois.

Faites-les cuire & glacer comme les précédentes ; faites un ragoût de petits pois. (Voyez au mot pois,) & servez dessus les côtelettes.

Côtelettes de veau en papillotes.

Coupez un carré par côtes & les marinez avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, champignons hachés ; au lieu d'huile, vous pouvez mettre du lard fondu ; enveloppez chaque côte de papier blanc ; faites un trou à chaque morceau de papier pour faire passer un petit bout de côte ; mettez à chacune un peu de l'assaisonnement où elles ont été marinées ; frottez les papiers d'huile, & faites griller à petit feu dans leur jus ; quand elles sont cuites, servez-les à sec avec le papier.

Côtelettes de veau en ragoût.

Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez les côtelettes dessus avec un bouquet, des bardes de lard, sel & poivre ; faites suer une demi-heure sur un petit feu, & y mettez ensuite un peu de bouillon ; faites un ragoût de ris de veau & de champignons ; mettez dedans le jus, où ont cuit les côtelettes ; faites-lui faire un bouillon pour le dégraisser ; mettez-y un jus de citron & servez sur les côtelettes.

Côtelettes

Côtelettes de veau marinées, voyez au mot côtelette.

Côtelettes de veau à la Lyonnaise, voyez au mot côtelette.

Côtelettes de veau à la poêle, voyez côtelette.

Côtelettes de veau à la Choisi, voyez côtelette.

Quartier de veau à la crème, voyez au mot quartier.

Quartier de veau farci à la broche, voyez au mot quartier.

Quartier de veau mariné, voyez au mot quartier.

Quartier de veau piqué garni de hatelettes, voyez au mot quartier.

Epaule de veau à la Turquie, voyez au mot épaule.

Gigot de veau farci, voyez au mot gigot.

Gigot de veau à l'estoufade, voyez au mot gigot.

Pour les apprêts des ris de veau, des fraises, du rognon, du foie, voyez sous les articles particuliers ris de veau, fraise de veau, rognon de veau, foie de veau.

Cervelle de veau frite.

Prenez la cervelle de deux têtes de veau, coupez en deux chaque morceau; faites-les mariner avec un morceau de beurre manié de farine, du vinaigre, de l'eau, sel, poivre, persil, ciboule, ail, oignon par tranches, clous de girofle; quand elles sont marinées, essuyez-les avec un linge, & les farinez; faites-les frire ensuite, & servez pour Entremets avec persil fryt.

Cervelle de veau aux petits oignons.

Prenez la cervelle d'autant de têtes de veau que vous voudrez; faites-la dégorger dans de

Peau bouillante ; mettez-la cuire ensuite avec des bardes de lard, un peu de bouillon, la moitié d'un citron en tranches, un demi-setier de vin blanc, sel, poivre, un bouquet, une gouffe d'ail, clous de girofle ; faites blanchir & cuire ensuite dans du bouillon de petits oignons blancs assaisonnés de sel, d'un bouquet & de deux tranches de citron ; quand ils sont cuits, mettez-les dans une casserole avec du coulis, un peu de réduction ; faites-leur faire quelques bouillons ; retirez la cervelle de sa braise ; dressez-la dans un plat, le ragoût d'oignons par-dessus, & servez chaudement.

Cervelle de veau en caisses.

Prenez-en autant que vous voudrez ; coupez chaque morceau en trois ; faites-les dégorger dans l'eau tiède, égouttez-les ensuite & les mettez mariner avec huile, jus de citron, sel, gros poivre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché très-menu ; faites de petites caisses de papier ; frotez-les d'huile ; mettez au fond de chaque caisse une petite barde de lard, les morceaux de cervelle dessus avec leur marinade ; couvrez de petites bardes de lard comme dessous ; faites cuire à petit feu sur le gril ; quand elles sont cuites des deux côtés, servez dans les caisses.

Cervelle de veau à l'Italienne.

Faites-les cuire dans un bon assaisonnement ; quand elles sont plus qu'à moitié cuites, coupez-les par morceaux de la grosseur d'une noix ; passez-les dans des œufs battus ; pannez-les de mie de pain bien fine ; faites-les frire comme des pigeons au basilic ; dressez-les dans un plat, & servez avec un jus de citron pour Entrée.

Oreillons de veau à la Sultane.

Echaudez les oreilles, faites-les blanchir ; cou-

pez-en les bouts de la longueur de deux doigts ; faites cuire les oreillons dans une braise blanche avec des tranches de veau blanchies un instant ; couvrez-les dessus comme dessous avec des bardes de lard , tranches de citron , un verre de vin de Champagne , un peu de bouillon , sel , poivre , un bouquet de persil , ciboules , ail , thim , laurier , basilic , clous de girofle : que les oreillons se conservent bien blancs ; quand ils sont cuits , servez-les avec une saussé à la Sultane.

Oreilles de veau en menus droits.

Les oreilles échaudées & blanchies , faites-les cuire avec bouillon , bardes de lard , un bouquet de persil , ciboule , ail , thim , laurier , basilic , clous de girofle , sel & poivre ; tirez-les quand elles sont cuites , & les laissez refroidir ; coupez-les en petits filets ; mettez dans une casserole une tranche de jambon , des champignons coupés en filets , un oignon de même ; passez le tout avec les oreilles avec un morceau de beurre ; mouillez d'un verre de vin de Champagne , d'un peu de réduction & de coulis ; ajoutez un bouquet , persil , ciboules , ail , thim , laurier , basilic , clous de girofle ; faites bouillir le ragoût à petit feu , & dégraissez ; quand il est cuit , ôtez la tranche de jambon & le bouquet ; mettez-y de la moutarde ; faites chauffer sans bouillir , & servez chaudement.

Oreilles de veau en ravigote.

Mettez dans une petite marmite de bon bouillon , un bouquet de persil , ciboule , ail , thim , laurier , basilic , clous de girofle , un citron coupé par tranches , & après en avoir ôté la peau , sel & poivre ; quand le bouillon commence à bouillir , mettez-y les oreilles de veau , & les couvrez de bardes de lard ; quand elles sont cuites , mettez dans le fond d'un plat une saussé

en ravigote chaude, les oreilles de veau dessus, & servez chaudement. (Voyez au mot *Sauſſe* l'article ravigote chaude.)

Tête de veau avec ſa peau.

Echaudez-la bien, parez-la par-deſſous de ſes os; faites-la dégorger & blanchir; faites un blanc avec de la farine & de l'eau, faites bouillir, mettez-y la tête de veau & faites cuire avec du petit-lard blanchi coupé par tranches; aſſaiſonnez avec ſel, poivre, oignons, racines, un bouquet, clous de girofle, une pointe d'ail, une feuille de l'aurier; quand elle eſt cuite, drefſez-la dans un plat, du petit-lard autour; faites une poivrade avec du vinaigre, ſel & poivre; faites-la bouillir, ſi vous voulez, & ſervez dans une ſauſſiere.

L'on ſert de même les têtes de veau ſans la peau.

Tête de veau farcie.

Prenez une tête de veau avec ſa peau; quand elle eſt bien échaudée & bien nettoyée, deſſoſſez-la, étendez-la ſur une table le côté des oreilles en deſſous; faites une farce avec la chair d'une poularde rôtie, champignons, perſil, un peu de ciboule hachée, lard blanchi, graiſſe de bœuf, jaunes d'œufs, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, le tout haché & pilé dans le mortier, & aſſaiſonné de ſel, poivre, fines épices, herbes; faites un lit de cette farce ſur la tête de veau, mettez-y un ragoût de pigeons, perdreaux, cailles ou ortolans, comme au poupeton; couvrez le ragoût de la même farce, pliez la tête de manière qu'elle paroiſſe entière; enveloppez le deſſus d'un flanchet de veau & la ficelez; garniſſez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf; aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines épices, fines herbes, oignons par tranches, carottes, pa-

nais tranches de citron verd , persil haché ciboules entieres , feuilles de laurier ; mettez-y ensuite la tête de veau ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de bœuf & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle , & faites cuire feu dessus & dessous. Quand elle est cuite , dressez-la dans un plat, & servez avec une essence & un jus de citron.

Tête de veau farcie avec différens ragoûts.

On peut servir cette tête de veau farcie & cuite, comme on vient de le dire, avec un ragoût de truffes vertes ou d'écrevisses dessus. (Voyez aux mots *truffe* & *écrevisse* la manière de faire ces ragoûts.)

Tête de veau d'une autre façon.

Quand elle est bien échaudée , desoffez - la sans percer la peau , étendez-la sur une table ; étendez dessus une petite farce fine qui soit bien liée ; arrangez-y ensuite des filets de bœuf & de mouton avec des lardons de lard & de jambon ; donnez-lui la figure d'une tête de veau en la cousant ; faites-la cuire comme une bonne daube bien nourrie ; quand elle est cuite & dégraissée servez-la avec tel ragoût que vous jugerez à propos , ou bien avec une essence liée pour Entrée.

Tête de veau frite.

Cette tête de veau cuite comme on vient de le dire peut se frire étant trempée dans des œufs battus & pannée ; on la sert avec persil frit.

La tête du chevreuil se peut accommoder de la même manière excepté qu'il faut y laisser le crane , pour qu'elle ait plus figure de tête. On la farcit de même , on la fait cuire & on la sert de la même façon.

Tête de veau à l'Angloise.

Prenez une tête de veau avec sa peau ; échaudez-la , fendez-la en deux pour la mieux faire

dégorger en eau tiède ; faites cuire ces deux moitiés dans une bonne braise mouillée avec la langue. Quand elles sont cuites, retirez-les, conservez la moitié la plus propre que vous pannerez avec une mie de pain bien blanche, arrosez-la de beurre & de fines herbes ; faites lui prendre couleur au four ; faites un ragoût de l'autre moitié, coupée comme des menus droits avec la langue ; faites mariner la cervelle que vous couperez ensuite en petits dés ; farinez-les & les faites frire ; du petit-lard de même ; dressez le ragoût dans un plat, la seconde moitié de tête dessus, un cordon autour du plat de petits ras de cervelle frite, petit-lard & persil frit ; servez pour Entrée.

Jus de veau.

Coupez de la roquette de veau par tranches & les battez ; garnissez-en le fond d'une casserole ; mettez par-dessus quelques oignons coupés par tranches, carotes & panais, avec un peu de bouillon ; faites suer à petit feu & attacher légèrement ; mouillez de mitonnage, & laissez mitonner doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite. Quand le veau est cuit, passez le jus dans un tamis, & le conservez dans une terrine.

Ce jus est pour toutes sortes de potages & de ragoûts.

Coulis ou blond de veau.

Garnissez le fond d'une casserole de tranches de cuisse de veau, de beurre ou lard fondu, tranches de jambon, oignon piqué d'un clou avec un peu de bouillon ; faites suer ; quand le caramel est formé, ôtez la viande & tous les ingrédients & les jetez dans une autre casserole ; mettez dans le caramel du beurre ou du lard fondu avec de la farine ; faites colorer sur le feu, sans sentir le roux ; mouillez de bon

bouillon, un peu de jus ; quand la viande est cuite, dégraissez & passez ce blond par le tamis sans expression.

Autre blond de veau.

Quand la viande a bien sué dans la casserole, laissez attacher comme pour tirer un jus léger de veau ; faites alors un demi roux avec du lard fondu & de la farine ; mouillez de bouillon avec un peu de jus ; finissez comme on vient de le dire.

Pain de veau.

Coupez de la rouëlle de veau par tranches bien minces que vous battrez avec le dos d'un couteau ; faites une farce avec d'autres rouëlles de veau bien hachées, lard blanchi, graisse blanchie, jambon cuit, toutes sortes de fines herbes, la chair d'un estomac de chapon & de perdrix, truffes hachées, champignons, & mousserons aussi hachés, tout cela bien assaisonné de toutes sortes de fines épices & mêlé d'un peu de crème ; arrangez dans une casserole ronde les bardes de lard, ensuite la moitié des tranches de veau battues, & enfin la farce ; couvrez dessus de la même manière que dessous, en sorte que la farce soit bien enfermée ; faites cuire ensuite à la braise feu dessus & dessous. On peut mettre une petite pointe d'ail dans la farce ; le tout bien dégraissé servez chaudement.

Pain de veau avec différens ragoûts.

On peut servir ce pain de veau aux pois, ou aux asperges, avec un ragoût de concombres, de chicorée, ou de petits champignons. (Voyez sous les articles particuliers la manière de faire ces ragoûts.)

Terrine de tendrons de veau aux petits pois.

Vos tendrons coupés, lavez-les bien ; mettez du lard fondu dans une casserole, & quand il est un peu chaud, mettez-y les tendrons de

veau assaisonnés de sel, poivre, un bouquet un oignon piqué de clous, un peu de persil haché. Quand ils sont passés, mettez-y tant-soit peu de farine; mouillez moitié bouillon & moitié jus, & laissez mitonner à petit feu; faites un ragoût de petits pois. (Voyez au mot *Pois*, la manière de le faire.) Dressez proprement les tendrons dans la terrine; jetez le ragoût de pois par-dessus & servez chaudement.

*Terrine de tendrons de veau à la purée verte,
aux pointes d'asperges & aux cœurs de
Laituës.*

Vos tendrons coupés, faites les cuire à la braïse avec du petit lard; faites une purée verte. (Voyez au mot *Purée*, la manière de la faire.) Faites un ragoût de pointes d'asperges & de cœurs de laitues. (Voyez sous les articles particuliers la manière de le faire.) Quand les tendrons de veau sont cuits, dressez-les dans la terrine, du petit-lard entre-deux, les cœurs de laitues autour avec les pointes d'asperges, la purée par-dessus & servez chaudement.

*Potage d'une poitrine de veau un pain au
milieu.*

Farcissez le pain d'un bon godiveau, bien assaisonné avec moëlle de bœuf, culs d'artichaux, champignons, ris de veau & autre. Ce pain doit être découvert & mis au milieu du plat; dressez votre potage à l'ordinaire; mouillez d'un bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec d'autres viandes; nourrissez d'un bon jus de veau & servez.

On fait aussi un potage avec un jarret de veau.

Pâté de rouëlle de veau, chaud.

Coupez en trois une rouëlle de veau; lardez-la de moyen lard bien assaisonné; dressez-la en pâte fine sur un bon godiveau; garnissez de

pointes d'asperges, champignons, ris de veau, morilles, truffes, culs d'artichaux, lard pilé, avec sel, poivre, fines épices, fines herbes; couvrez de même pâte & faites cuire pendant deux heures. Avant de servir dégraissez-le bien; mettez y un coulis de veau & de jambon. (Voyez au mot *Jambon*, la manière de faire ce coulis.) Servez chaudement pour Entrée.

Pâté froid de veau.

Prenez de la rouëlle de veau, lardez-la de gros lard bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices; faites-la mariner avec du vinaigre; faites une abaisse d'une pâte ordinaire que vous mettrez sur de gros papier beurré. Dressez-y votre veau avec du lard pilé & des bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnemens ordinaires. Couvrez d'une autre abaisse faites cuire & servez froid.

Nous avons exposé au commencement de cet article, les qualités de la chair de veau. Voyez sous les articles particuliers les qualités de ses différentes parties, comme fraise, pieds, &c. pour les effets qu'il peut produire suivant ses différens apprêts. (Voyez les articles *Ragoût*, *Assaisonnemens*, *Pâtisseries*.)

VIN. *Vinum*. Les principes ou élémens dont le vin est composé sont un esprit inflammable, un phlegme, un sel tartareux acide, une espèce de substance sulphureuse & oléagineuse.

Les vins diffèrent les uns des autres par rapport au goût, à l'odeur & aux autres vertus, selon la proportion & le mélange de ces élémens. Ceux qui contiennent une grande quantité d'esprit inflammable, enivrent & échauffent; mais ceux en qui les parties phlegmatiques ou tartareuses aigrettes dominent, sont laxatifs & diurétiques, & n'affectent pas aisément la tête. Les

vins qui contiennent une grande quantité de substance oléagineuse & sulphureuse, comme sont tous les vins vieux, sont d'un jaune extrêmement foncé, d'un goût & d'une odeur forte; & comme ils ne transpirent pas aisément, ils restent long-tems dans le corps, & le dessèchent.

On trouve encore dans les vins qui n'ont pas suffisamment fermenté, sur-tout dans ceux de Frontignan, de Canaries & de Hongrie, un autre élément, ou principe essentiel, sçavoir, une substance douce, oléagineuse, tempérée & visqueuse, qui les rend non-seulement agréables au goût, mais encore nutritifs & adoucissans.

Il y a des vins qui contiennent un soufre doux & subtil, au lieu que les autres n'ont qu'un soufre grossier, moins agréable au goût. Les vins de Hongrie, par exemple, & du Rhin, contiennent un esprit beaucoup plus agréable, & un soufre plus doux & plus subtil que ceux de France: de-là vient que l'odeur seule du vin du Rhin, lorsqu'il est vieux & de bonne qualité, ranime les forces à un point extraordinaire; ce que les autres vins ne font point.

Le principe tartareux varie aussi, selon les vins: les uns, comme ceux de Provence, contiennent une grande quantité de tartre grossier, & les autres, comme celui du Rhin, un tartre infiniment plus subtil; quelques-uns, comme ceux de Marseille, contiennent un tartre nitreux légèrement amer, ce qui les rend laxatifs & diurétiques.

La couleur des vins dépend du principe oléagineux & sulphureux qui se résout & se mêle intimement avec leurs parties, à l'aide du mouvement fermentatif intestinal; d'où il suit qu'elle

doit être d'autant plus foncée, que le vin contient une plus grande quantité d'huile.

Tous les vins rouges en général ont un goût & une vertu astringente, non-seulement à cause qu'on les laisse long-tems infuser avec les pellicules rouges du raisin, mais encore avec leurs pepins, dont le goût est manifestement astringent; aussi extraient-ils le principe astringent de ces deux substances, pour se l'approprier.

Les pays situés entre le 40. & le 50. degré de latitude, comme la Hongrie, l'Espagne, le Portugal, l'Italie, la France, une grande partie de l'Allemagne, l'Autriche, la Transylvanie, & une grande partie de la Grece, produisent les meilleurs vins, parce que ces régions sont beaucoup plus exposées au soleil que les autres.

L'expérience prouve encore que les vins qui croissent sur des montagnes situées sur les bords des rivières, sont infiniment meilleurs que les autres; car la bonté des vins ne dépend pas seulement de l'influence du soleil, mais aussi de la nourriture que les raisins reçoivent. Or comme les montagnes sont exposées à la rosée, qui est beaucoup plus abondante aux environs des rivières que par-tout ailleurs, & que celle-ci renferme une eau subtile, & un principe éthéré, il n'est pas étonnant qu'elle fournisse une nourriture convenable pour les vignes. Les vignes ont encore besoin de pluie; car les rosées ne suffisent pas pour les nourrir.

La nature du soleil contribue aussi beaucoup à la bonté du vin, & l'on observe que les meilleurs ne croissent point dans les terres grasses, argilleuses, grossières & noirâtres; mais bien dans celles qui abondent en pierres, en sable, en craie; car ces dernières, quoique stériles en apparence, conservent long-tems la chaleur du

soleil, qui échauffe les racines des vignes, & donne moyen à la nourriture de se distribuer dans toutes les parties de la plante.

Ajoutez à cela que les eaux qui circulent dans ces sortes de terrains, s'atténuent, se filtrent, & se débarrassent de leurs parties les plus grossières; au moyen de quoi le suc nourricier de la plante devient plus pur & plus subtil.

On ne doit donc pas douter que la nature du soleil ne contribuë pas infiniment à varier les goûts du vin, & à lui donner une qualité bonne ou malfaisante, puisque des cantons situés sur la même montagne, également exposés au soleil, & qui portent des vignes de même espèce, produisent des vins tout-à-fait différens par rapport à la salubrité, au goût, & à la qualité. Le vin de Toray, si l'on en croit les habitans, n'est redevable de ses vertus salutaires qu'à l'or qui croît dans cette contrée; mais ne vaut-il pas mieux les attribuer à la grande quantité de soufre corroboratif que le terrain contient, puisque l'or ni aucun autre métal, ne peut contribuer à la fertilité de la terre, ni encore moins exalter les suc des végétaux, ou les rendre plus salutaires. La salubrité des vins de Hongrie dépend uniquement de la subtilité de la nourriture que les vignes reçoivent, aussi-bien que le principe aérien & éthéré qui se mêle avec leur suc, & rend les alimens & les remèdes beaucoup plus salutaires qu'ils ne l'eussent été sans cela.

Plus les eaux sont subtiles, légères & imprégnées d'une manière éthérée, plus elles sont salutaires. Les eaux médicinales ne guérissent les maladies avec tant d'efficacité, qu'à cause des sels & du principe spiritueux éthéré qu'elles contiennent, & elles n'en ont pas plutôt été dépouillées par la chaleur & par l'approche de l'air, qu'elles perdent entièrement leur vertu. C'est

ainsi que l'esprit éthéré élastique contenu dans le vin accélère, le mouvement des fluides, & excite de légères contractions dans les fibres motrices qui facilitent la circulation du sang & des humeurs, aussi bien que les sécrétions & les excréments dont la vie dépend.

De-là vient que les vins de Hongrie qui contiennent des parties extrêmement subtiles & spiritueuses, sont si propres à rétablir les forces, & à chasser les humeurs crues & superflues du corps.

Le vin en général possède un grand nombre de vertus; l'usage modéré de cette liqueur prolonge la vie, & entretient le corps en santé & en vigueur; il influe non-seulement sur le corps, mais encore sur l'esprit, dont il augmente les facultés plus qu'aucune autre liqueur ou qu'aucun autre remède que l'on connoisse; Gryllus prétend que les Grecs n'ont été redevables de leur savoir qu'à la bonté de leurs vins; & qu'ils n'ont perdu la réputation qu'ils avoient acquise dans les Arts & dans les Sciences, que depuis que les Turcs ont détruit leurs vignobles. En effet l'expérience prouve que les Italiens, les François, les Allemands, &c. dont les pays abondent en excellens vins sont beaucoup plus ingénieux que les peuples du Nord qui ne boivent que de la bière.

On a de tout temps fait l'éloge du vin & on l'a toujours regardé comme très-salutaire; ce n'est pas sans raison; en effet on ne se porte bien qu'autant que la circulation est en bon état, or il est certain que lorsque les humeurs sont grossières, & que la circulation languit, en conséquence de la faiblesse du cœur, ou pour telle autre cause que ce soit, les fonctions animales, & par conséquent la santé souffrent une altération consi-

dérable. On prévient ces malheurs par le vin, qui, pris avec modération, augmente la chaleur du corps, rend le poulx plus fort & plus vif, pousse le sang du centre à la circonférence, augmente la transpiration, provoque l'urine, rend le visage vermeil, fait enfler les veines, en un mot fortifie le corps & l'esprit.

Les anciens étoient si persuadés de cette vérité, qu'ils estimoient l'ivresse nécessaire de tems à autre, pourvû qu'elle ne fût pas excessive, car le trop grand abus du vin n'est pas moins nuisible que celui des autres remèdes. Si l'on en boit dans quelques occasions plus qu'à l'ordinaire, ce ne doit être que dans la vue de réveiller les esprits, de ranimer l'ame, de purifier le sang, & de lever les obstructions.

On sera peut-être bien aise de trouver ici une liste des principaux vins qui croissent en Europe, & dont on fait le plus d'usage, avec leurs propriétés & leurs qualités.

L'Italie fournit des vins aussi généreux que délicieux, entre autre celui qui croît au pied du Mont Vésuve, comme sous le nom de *lacrima christi*, parce qu'il coule en forme de larmes avant qu'on ait foulé le raisin. Quelques-uns le nomment vin vierge; il est pénétrant d'un rouge vermeil, d'une odeur agréable, d'un goût douceâtre, & d'une qualité salutaire; il passe avec beaucoup de facilité à cause de sa ténuité.

Le vin d'Albe, ainsi nommé du lieu où il croît, n'est pas moins salutaire aux personnes en santé qu'aux malades, à cause de la vertu qu'il a d'exciter la transpiration & l'urine; il y en a de rouge & de blanc.

Le muscat de Toscane, ou le vin de Montofiascone est très-estimé & extrêmement agréable à boire.

Le vin Marciminien qui croît près de Vicence est excellent, & moins nuisible aux gouteux qu'aucun autre vin que ce soit.

Les vins de Rhétie, qui croissent dans la vallée Télivienne sont extrêmement riches & délicieux; ils sont rouges comme du sang, doux, & laissent un goût quelque peu austère sur la langue.

Les vins de Crete & de Chypre, autrefois connus sous le nom de *Puniques*, sont deux vins de Grece généralement estimés.

Le vin de Champagne tient le premier rang entre ceux qui croissent en France; il est agréable à l'estomac, ami des nerfs & de la tête; il passe aisément par les urines; & l'acide subtil & spiritueux qu'il contient le rend d'un goût délicieux.

Les vins de Bourgogne tiennent le second rang; ils sont forts, couleur d'œil de perdrix, agréable au goût, moins volatil, & plus propre à supporter l'eau que le vin de Champagne.

Comme ils contiennent plus d'esprit qu'aucun autre vin, il conviennent à ceux d'ont l'estomac engendre une grande quantité d'acides, aux vieillards, par exemple, aussi bien qu'aux personnes sujettes aux affections hypocondriaques & aux fièvres quartes. Ils sont surtout salutaires dans les cas où la chylification est défectueuse, & où il reste beaucoup de crudités acides dans l'estomac.

Enfin comme dans la distillation du vin de Bourgogne, le résidu est un phlegme acide, austère & astringent, il s'ensuit que ce vin est propre pour fortifier le tour de l'estomac & des intestins; & qu'il vaut mieux en faire usage lorsque le ventre est lâche que lorsqu'il est resserré.

Le vin claret , qui croît aux environs de Bordeaux , est quelque peu austère ; il ne trouble ni la tête , ni les opérations de l'esprit , & il fortifie admirablement le son de l'estomac. Le meilleur est celui de Pontac.

Les vins d'Orléans , tant rouges que blancs , sont généreux & amis de l'estomac ; mais ils portent ordinairement à la tête.

Les vins blancs du Poitou , approchent un peu de ceux du Rhin ; mais ils sont bien plus cruds.

On peut encore mettre au rang des meilleurs vins de France , le vin de Frontignan & le vin muscat , qui est rouge , extrêmement fort , d'un goût âcre & quelque peu austère , & capable de supporter l'eau.

Tel est encore le vin de l'Hermitage , entre Valence & Saint Valier , qui est rougeâtre , médiocrement austère , & d'un goût approchant de celui des Baies de Mirte.

L'Espagne produit des vignes qui donnent des vins excellens , à cause de la maturité du raisin.

Le vin de Canarie , qu'on apporte aujourd'hui des grandes Canaries , croît aux environs de Palma. On en fait un grands cas.

Le vin de Malvoisie est fait avec de gros raisins ronds , & se conserve si long-tems , qu'on peut le transporter dans toutes les parties du monde.

Le vin de malaga est beaucoup plus gras que celui de Canarie.

Le vin d'Alicante , dans le Royaume de Valence , est rouge , épais , agréable au goût , & fortifie l'estomac. Celui auquel on donne communément le nom de Tent ou de vin couvert , ne diffère en rien du précédent.

Nous avons déjà parlé des vins de Hongrie & du Rhin.

Entre les vins , il y en a d'épais , de légers , d'austeres & de doux ; & de ces vins les uns sont blancs , les autres d'un jaune foncé ou rouges ; sans parler des couleurs intermédiaires , qui sont des teintes fortes , ou affoiblies des premières ; il y en a qui portent beaucoup d'eau , & d'autres qui en portent peu.

Les vins épais nourrissent beaucoup , font un sang épais & causent des obstructions dans les visceres.

Les vins austeres conviennent mieux à l'estomac ; ils nourrissent peu.

Les vins doux produisent des effets tout contraires.

Les vins blancs échauffent moins que les autres.

Les vins d'un jaune foncé sont les plus chauds ; après eux les vins rouges.

Les petits vins , ou ceux qui ne peuvent porter qu'une très-petite quantité d'eau , sont les moins efficaces , & il n'y en a point qui attaquent moins la tête.

■ Ceux , qui se font une étude particulière de conserver leur santé , choisiront les vins riches & hauts en couleur.

Ceux qui outre cela auront envie d'entretenir leurs esprits animaux dans un état libre & tranquile , s'en tiendront aux petits vins , ou aux vins blancs & clairs qui portent peu d'eau , à moins qu'un appauvrissement extraordinaire du sang ne les détermine à user d'une liqueur plus active.

Dissertation sur les vins par M. Andry.

La qualité propre du vin , dit M. Andry , quand on en use modérément , est de réparer les esprits animaux , de fortifier l'estomac , de purifier le sang , de favoriser la transpiration , & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'esprit ;

ces effets salutaires se font plus ou moins sentir, selon le caractère propre de chaque vin ; la consistance, la couleur, l'odeur, le goût, l'âge, la sève, le pays, l'année apportent ici des différences notables.

Gros vin.

1°. Quant à la consistance le vin est ou gros, ou délicat, ou entre les deux ; le gros vin contient peu de phlegme, & beaucoup de soufre grossier, de terre & de sel fixe ; en sorte que les principes qui le composent sont portés avec moins de facilité au cerveau, & s'en dégagent avec plus de peine, quand ils y sont parvenus ; cette sorte de vins convient à ceux qui suent facilement ou qui font un grand exercice, à ceux que le jeûne épuise & qui ont peine à supporter l'abstinence.

Vin délicat.

Le vin délicat renferme beaucoup de phlegme, peu de soufre, & quelques sels volatils, ce qui le rend moins nourrissant, mais plus capable de délayer les sucs, de se distribuer aux différentes parties du corps & d'exciter les évacuations nécessaires ; c'est pourquoi il est propre aux convalescens & à ceux dont les viscères sont embarrassés par des obstructions, pourvu toutefois que ce vin n'ait point trop de pointe, comme il arrive à quelques-uns.

Vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat.

Le vin qui tient le milieu entre le gros & le délicat, n'est ni trop nourrissant ni trop diurétique, & il convient à un très-grand nombre de personnes.

2°. Quant à la couleur, le vin est ou blanc ou rouge, & le rouge est ou pailleté, ou couvert.

Les vins blancs contiennent un tartre plus fin,

les rouges en ont un plus grossier ; les premiers sont plus actifs , les seconds le sont moins & nourrissent davantage ; en un mot les vins blancs picotent plus que les autres , ce qui est cause qu'ils poussent par les urines ; mais ils peuvent à la longue incommoder l'estomac & les intestins , en les dépouillant trop de leur enduit.

Il y a des vins rouges qui tirent sur le noir ; ceux-la renferment plus de tartre que d'esprit ; ils sont astringens & plus capables de resserrer que d'ouvrir ; le vin paillet ou claret tient beaucoup du vin blanc ; mais il est moins fumeux & plus stomacal.

3°. A l'égard de l'odeur , les vins qui en ont une agréable , qui est ce qu'on appelle *sentir la framboise* , sont plus spiritueux que les autres ils réparent plus promptement les forces & contribuent plus efficacement à la digestion : aussi conviennent-ils mieux aux vieillards. Il y a des vins qui ont une odeur de fût , d'autres qui sentent le poussé , d'autres le bas , tous vins mal-faisans

4°. Pour ce qui est de la saveur , les uns sont doux , les autres austères , les autres participent de l'un & de l'autre. Il y en a enfin qui sont acides , d'autres qui sont âcres.

Les vins doux sont tels , parce que dans le tems qu'ils ont fermenté , leurs parties sulfureuses ont été moins subtilisées par l'action des sels ; en sorte que ces soufres grossiers embarrassant les pointes de ces mêmes sels , les empêchent de piquer fortement la langue ; c'est pourquoi les vins doux causent moins d'irritations & conviennent par conséquent à ceux qui sont sujets à tousser ou qui ont des chaleurs de reins. Ils nourrissent beaucoup , ils humectent & ils lâchent ; mais il en faut boire peu , sans quoi ils font des obstructions par leurs parties grossières.

Le vin bourru surtout, est de cette nature & il produit beaucoup de bile. Ces sortes de vins au reste n'enivrent guères; ce qui vient de ce que les esprits en sont trop concentrés; mais il y en a qui avec cette douceur, autrement appelée *Liqueur du vin*, ont beaucoup de piquant, & ceux-là sont plus apéritifs, parce que leurs souffres ont été plus coupés & plus divisés par les pointes des sels.

Les vins curbes & autres ont des sels grossiers, plus capables d'embarrasser les parties où ils sont portés, que de les pénétrer, ce qui est cause qu'ils sont forts astringens, & qu'ils resserrent l'estomac & les intestins. Ces vins nourrissent peu, & n'attaquent guères la tête; mais comme ils sont extrêmement stiptiques; il y a peu de constitutions, auxquelles ils conviennent.

Les vins qui tiennent le milieu entre le doux & l'austère; sont les plus agréables & en même tems les plus sains, ils fortifient l'estomac & se distribuent aisément.

Il y a des vins qui n'ont que du piquant, & dont ce piquant tire sur l'amertume; ceux-là sont à craindre aux bilieux & à tous les tempéramens secs.

5°. Par rapport à l'âge, le vin est vieux, ou nouveau, ou de moyen âge. Le nouveau parmi nous, est celui qui n'a pas encore passé deux ou trois mois; le vieux celui qui a passé un an, & le vin de moyen âge, celui qui ayant passé le quatrième mois, n'a pas encore atteint la fin de l'année.

Le vin nouveau est de deux sortes, ou tout nouvellement fait, ou fait depuis un mois ou deux. Le premier étant encore verd & se digérant à peine, produit des diarrhées & quelquefois des vomissemens, sans quoi il fait des

obstructions dangereuses , remplit le corps de pituites, & peut quelquefois donner lieu à la génération de la pierre. Le second a les qualités du premier dans un moindre degré.

Les vins de moyen âge , c'est-à-dire qui ayant plus de quatre mois , n'ont pas encore un an , sont les meilleurs de tous , parce que leurs principes ont eu assez de tems pour se mêler intimement les uns avec les autres , & n'en ont pas eu assez pour se désunir ; c'est en cela que consiste leur véritable point de maturité.

Le vin vieux qui avance dans la deuxième année , commence à dégénérer. Plus il vieillit alors , & plus il perd de sa bonté. Celui d'un an , autrement dit d'une feuille est encore dans sa vigueur : mais les vins de quatre & cinq feuilles , que quelques personnes vantent tant , sont des vins usés , dont les uns sont insipides , les autres amers , ou aigres , ce qui dépend de la qualité qu'ils avoient auparavant : car les vins forts deviennent amers en vieillissant , & les foibles s'aigrissent.

Chez les anciens un vin passoit pour nouveau les cinq premières années : il étoit de moyen âge les cinq autres , & on ne le regardoit comme vieux que lorsqu'il avoit dix ans ; encore s'en buvoit-il qui ne commençoit à être de moyen âge qu'à quinze ans. Quelques Auteurs font même mention de vins qui avoient cent & deux cens feuilles. Mais il faut remarquer que les anciens pour conserver leurs vins si long-tems , les faisoient épaisir jusqu'à consistance de miel , quelquefois même jusqu'à leur laisser prendre une telle dureté en les exposant à la fumée dans des outres ou peaux de boucs qu'on étoit obligé pour se servir de ces vins , de les raper avec un couteau. Souvent aussi pour une certaine façon qu'on leur donnoit pour les

empêcher de se gâter, quand ils étoient encore assez clairs, on les laissoit s'épaissir d'eux-mêmes avec le tems. Tous ces vins épais contractoient dans la suite une amertume insupportable; mais comme en s'épaississant, ils se réduisoient à une fort petite quantité, & qu'en même tems ils étoient si forts, qu'on s'en servoit pour donner goût aux autres; ils se vendoient extrêmement chers. Leur amertume & leur épaisseur étoient cause qu'il falloit employer beaucoup d'eau, tant pour les délayer que pour rendre leur goût supportable.

Il est facile de juger qu'une once de ces vins délayée dans une pinte d'eau, y conservoit encore beaucoup de sa vertu; aussi y en avoit-il dans lesquels il falloit mettre vingt parties d'eau sur une de vin.

6°. Quant à la sève qui est ce qui fait la force du vin, on distingue le vin en vineux & en aqueux. Le premier est celui qui porte bien de l'eau, & le second celui qu'un peu d'eau affoiblit. Le vin vineux nourrit davantage; l'aqueux nourrit moins. Le premier est sujet à troubler la tête; le second est plus ami du cerveau, & convient mieux aux gens de lettres.

A l'égard du pays, les vins les plus communs sont ceux d'Italie, d'Espagne, d'Allemagne & de France.

Vins d'Italie.

Le meilleur vin d'Italie est celui qui croît au pied du mont Vésuve & qui est vulgairement appelé *Lacrima Christi*. Il est d'un rouge vif, d'une odeur agréable, d'une saveur un peu douce, & il passe aisément par les urines.

Un des plus renommés après celui-là est le vin d'*Albano*: il y en a de rouge & de blanc. Ils conviennent l'un & l'autre aux sains & aux in-

firmes : ils facilitent la respiration & excitent les urines.

Le vin de *Monte-fiacone* ne cede point à celui d'*Albano* pour l'excellence du goût.

Le vin de *Vicence*, Capitale d'un petit pays appelé le *Vicentin* dans l'Etat de *Venise*, est un vin innocent dont les gouteux boivent sans en ressentir aucune incommodité.

Vins d'Espagne.

Les vins qu'on nous envoie d'Espagne sont non-seulement différens des autres par la qualité qu'ils tiennent du climat, mais encore par la manière, dont on les fait : car on met bouillir sur un peu de feu le suc des raisins dès qu'il a été tiré, puis on le verse dans des tonneaux où on le laisse fermenter ; mais comme il a été dépouillé par le feu d'une partie considérable de son phlegme, ce qui a empêché les sels de se développer assez par la fermentation pour pouvoir diviser exactement les parties sulphureuses, il arrive que les soufres n'en sont qu'à demi rarefiés, & qu'embarrassant les pointes des sels, ils ne leur laissent que la liberté de chatouiller doucement la langue, ce qui est cause que ces sortes de vins ont une consistance de syrop & un goût fort doux ; mais l'usage fréquent en est dangereux à la santé.

Ces vins ne se doivent boire qu'en passant, & en fort petite quantité, seulement pour remédier à certaines indispositions d'estomac que l'usage commun des vins ordinaires est quelquefois incapable de corriger.

Vins d'Allemagne.

L'Allemagne, comme on l'a déjà dit, n'est pas également fertile en bons vins, & il n'y a que la partie méridionale, & l'on voit même en consultant la carte, que toutes les régions situées à plus de 51. degrés d'élévation du Pôle, sont

stériles en bons vins, parce que dans les pays voisins du Septentrion, l'air est moins subtil, & la terre moins remplie de soufre.

Entre les vins d'Allemagne, ceux du Rhin & de Moselle tiennent le premier rang. Ils renferment un soufre très-fin & un acide très-délié, beaucoup d'esprit éthéré, une suffisante quantité de phlegme, & très-peu de terre; ce qui les rend très-sains.

On dira peut-être qu'ils contiennent beaucoup d'acide tartareux, comme on le reconnoît par la distillation, & que par conséquent ils doivent être ennemis des nerfs; mais il faut remarquer que l'acide du vin du Rhin, n'est point un acide grossier, un acide fixe & corrosif; mais un acide de toute une autre nature par le mélange d'un soufre subtil qui le corrige; car il n'y a rien qui adoucisse & qui modifie plus les acides que le soufre. D'ailleurs s'il y a de l'acide dans le vin du Rhin, cet acide même en fait le mérite; car il sert à en briser les soufres, qui sans cela se porteroient avec trop de violence dans le sang, & pourroient troubler les fonctions.

Vins de France.

Les principaux vins de France sont ceux d'Orléans, de Bourgogne, de Languedoc, de Provence, d'Anjou, de Poitou, de Champagne, &c.

Les vins d'Orléans sont vineux & agréables: ils n'ont ni trop, ni trop peu de corps: ils fortifient l'estomac; mais ils portent à la tête, & ils enivrent aisément. Pour les boire bons, il faut qu'ils soient dans leur seconde année.

Les vins de Bourgogne sont la plupart un peu gros, mais excellens. Ils ont pendant les premiers mois quelque chose de rude, que le tems corrige bien-tôt. Ils sont très-nourrissans; ils fortifient

Fortifient l'estomac , & portent peu à la tête.

Les vins de Gascogne sont gros & couverts , peu astringens néanmoins. Ils ont du feu sans porter à la tête , comme les vins d'Orléans. Ceux de Grave qui croissent auprès de Bordeaux , & qu'on nomme ainsi à cause du gravier de leur terroir , sont avec raison les plus estimés du pays. Ils ont un goût un peu dûr ; mais ce sont des vins qui enivrent moins que les autres , & dont la principale qualité est de fortifier l'estomac & les intestins.

Les vins d'Anjou sont blancs , doux & fort vineux. Ils se gardent assez long-tems , & sont meilleurs un peu vieux.

Les vins de Champagne sont très-déliçats ; ce qui est cause qu'ils ne portent presque point d'eau , & nourrissent peu. Ils exhalent une odeur subtile qui réjouit le cerveau. Leur goût tient le milieu entre le doux & l'austère. Ils montent aisément à la tête , & causent des fluxions , quoiqu'ils passent facilement par les urines. Ceux de la côte d'Ai sont les plus excellens.

Les vins de Poitou ont de la réputation , & ils méritent d'être estimés par le rapport qu'ils ont avec les vins du Rhin ; mais ils sont plus cruds.

Les vins de Paris sont blancs , rouges , gris , paillets , tous chauds & secs , portant peu l'eau , & assez agréables au goût.

Les vins de Roanne flattent le goût , & sont de plus fort sains , ce qui vient de leur exposition ; car ils croissent sur des côteaux , dont la plupart regardent ou l'Orient ou le Midi , ce qui ne peut que les rendre excellens.

Les vins de Lyon qui croissent le long du Rhône , connus sous le nom de vins de rivage , sont vigoureux & exquis. Ceux de Condrieux

sur-tout ne sçauroient être assez loués pour leur bonté.

Les vins de Frontignan, de la Ciutat, de Canteperdrix, de Rivesarde, sont comparables aux vins de Saint Laurent & de Canaries. Ils ne conviennent point pour l'usage ordinaire, & ils ne sont bons que lorsqu'il s'agit de fortifier un estomac trop froid, ou de dissiper quelque colique causée par des matières crues & indigestes. On en use aussi par régal, comme on use des vins d'Espagne.

Ces vins contiennent une grande quantité de sels, beaucoup de soufres & peu de phlegmes, ce qui vient de la façon qu'on donne au raisin dont on les fait. On en tord la grappe avant de la cueillir, & on la laisse ainsi quelque tems se cuire à l'ardeur du soleil qui enlève une bonne partie de l'humidité; en sorte que leur suc trop dépouillé de son phlegme, ne peut ensuite fermenter entièrement: d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaisseur à peu près semblable à celle des vins d'Espagne.

Pour ce qui est de l'année, il faut y avoir beaucoup d'égard si l'on veut juger sainement de la qualité d'un vin. Celui de Beaune; par exemple, demande une saison tempérée, & celui de Champagne veut une saison bien chaude. Le premier est sujet à s'engraïsser quand les chaleurs ont été grandes, & le second demeure verd après un été médiocre; il en est de même des autres vins; mais le détail seroit inutile.

Usage qu'on doit faire du vin.

Tout vin, comme tout autre mixte, est composé de sel, de soufre, d'esprit, d'eau, de terre, & ce n'est qu'aux diverses proportions & aux divers mélanges de ces principes qu'il faut attribuer les différentes qualités des vins. Ceux de ces principes qui dominent le plus dans tous

les vins sont le sel & l'esprit ; l'esprit qui est le principe le plus actif fait la principale vertu des vins ; c'est ce qui les rend capables de donner de la vigueur , d'aider à la digestion , de réjouir le cerveau , de ranimer les sucs ; mais comme le propre de cet esprit est de le rarefier dans les différentes parties où il se porte , & d'y faire rarefier les liqueurs qu'il y trouve , il arrive que lorsqu'il est en trop grande abondance ; il gonfle & dilate les parties outre mesure , ce qui fait qu'elles sont moins flexibles & qu'elles n'agissent plus avec la même aisance qu'auparavant ; en sorte que les esprits animaux & les autres liquides n'étant plus régis par les solides , les principales fonctions tant de l'ame que du corps , qui ne s'entretiennent que par l'équilibre , qui regne entre les solides & les fluides , doivent se déranger ; c'est ce qu'on voit arriver à ceux qui boivent trop de vin ; leur tête appesantie , leurs yeux troubles , leurs jambes chancelantes , leurs délires ne prouvent que trop ce désordre ; mais sans boire du vin jusqu'à s'exposer à ces accidens , il arrive toujours lorsqu'on en boit beaucoup , que les membranes & les conduits du cerveau , trop souvent plus tendus qu'ils ne doivent être , tombent enfin par cet effort réitéré dans un relâchement qui ne leur permet plus de reprendre deux-mêmes leur première agilité , & de pousser les liquides comme ils faisoient , ce qui doit nécessairement ralentir la circulation des sucs , interrompre les sécrétions , mettre le désordre dans les esprits animaux & porter par conséquent beaucoup de dommage , non-seulement au corps , mais encore à l'esprit.

On voit par-là que si tout le monde doit boire peu de vin , les enfans en doivent encore

moins boire que les autres , & que si l'on man-
que de leur être sévère là dessus , les fibres dé-
licates de leur cerveau , qui se tendent facile-
ment par la raréfaction des esprits du vin , se
relâchent de bonne heure & deviennent flasques
avant que d'avoir eû le tems d'acquérir la fer-
meté nécessaire , ce qui non seulement doit cau-
ser aux enfans des fluxions ; mais les rendre
grossiers & stupides pour le reste de leur vie ,
la vivacité & la pénétration de l'esprit dépen-
dant surtout de la fermeté médiocre des fibres du
cerveau.

Si l'on examine le vin par rapport à son sel ,
on y trouve encore un grand écueil. Ce sel est
un acide tartareux capable par conséquent , s'il
vient à s'accumuler dans le corps , de faire des
coagulations dangereuses. Or le vin pris trop
pur , en trop grande quantité , & trop sou-
vent , ne peut que déposer dans les viscères
beaucoup de son sel acide , d'où il s'ensuit que
de ce côté-là il doit encore faire de grands dé-
sordres , comme de causer des apoplexies , des
létargies , des tremblemens , des gouttes &
plusieurs autres maladies semblables , qui n'ont
d'autres principes que la coagulation. Le moyen
de prévenir tous ces accidens , c'est de bien tremper
son vin ; alors les esprits sulfureux de cette boisson
affoiblis par un véhicule suffisant , ne causeront
qu'une fermentation douce & légère , plus pro-
pre à donner de la force aux parties qu'à leur
faire violence ; & le sel tartareux qu'elle ren-
ferme suffisamment délayé , s'échappera avec fa-
cilité par les urines , & ne fera sur les parties
solides qu'une impression délicate , capable seu-
lement d'entretenir les mouvemens , de faciliter
par ce moyen le cours du sang , de favoriser
les sécrétions & de rendre la transpiration plus
entière.

Ce n'est pas qu'on ne puisse boire le vin pur ; mais alors il en faut prendre peu. On ne peut guère prescrire là dessus de règle générale. Les personnes délicates & les jeunes gens doivent éviter le vin pur , sur-tout après des alimens de dure digestion ; mais les personnes robustes peuvent se l'accorder avec plus de liberté. La raison en est sensible ; les gens robustes & ceux qui sont accoutumés à de grandes fatigues ont les fibres plus dures & plus solides ; ces fibres par conséquent étant moins susceptibles d'ébranlement ne peuvent que se bien trouver d'une certaine quantité de vin pur , parce qu'il leur faut quelque chose de vif & de piquant pour les agacer , sans quoi elles tombent dans l'inaction ; cela se prouve par la nature même des fibres motrices , qui dans les animaux qui viennent de mourir , reprennent leur mouvement d'oscillation quand on les arrose de vin pur , au lieu qu'elles demeurent mortes quand on ne les humecte que d'eau simple.

De plus le vin donne ordinairement une nouvelle vertu aux ferments de l'estomac qui en deviennent plus actifs, & plus pénétrants , ce qui est sur-tout nécessaire aux personnes d'un tempérament fort , lorsqu'elles joignent à un grand exercice , une nourriture grossière & de difficile digestion , comme font les gens de la campagne & les ouvriers.

Quant à la seconde partie de la proposition , sçavoir que le vin pur est beaucoup plus nuisible aux personnes délicates lorsqu'elles le boivent après des alimens difficiles , à digérer , M. Andry la prouve ainsi. Le vin , dit il , aide à la digestion des alimens , & à leur distribution ; mais comme tous les alimens ne sont pas également faciles à digérer , il s'ensuit que ceux

qui sont trop indigestes , & qui après s'être tournés en alimens cruds , seroient sortis par les sels , se subtilisent assez par l'action du vin , pour s'insinuer dans le sang , & trop peu pour y pouvoir faire , quand ils y sont arrivés , la fonction de sucs nourriciers ; en sorte que le sang se trouve surchargé d'une matière hétérogène qui trouble la circulation & embarrasse les viscères ; au lieu que si cet aliment avoit conservé sa première grossièreté , & qu'ils ne se fût point introduit dans les vaisseaux , il auroit pris son cours par les sels , ou seroit sorti par le vomissement , ce qui n'auroit pû être que salutaire. Ainsi ceux qui après des alimens de mauvais suc, boivent du vin pur , se font plus de tort , s'ils ne sont d'un tempérament extrêmement robuste, que s'ils buvoient de l'eau pure , parce qu'ils introduisent dans le sang un suc impur qui y doit causer d'autant plus de désordre , que ce sang est plus délicat , & que les parties solides qui doivent pousser les fluides , ont moins de force & de ressort. Ce n'est pas que le vin pur ne corrige en partie la crudité de ces sortes de sucs ; mais il ne la corrige jamais si bien lorsqu'elle est à un certain point , qu'il ne vaille encore mieux ne point introduire ces sucs dans le sang.

Au reste , comme il y a des vins qui ne portent point l'eau , & d'autres qui la portent , il y a aussi des estomacs dont les ferments sont aussitôt émouffés par l'eau ; ainsi il faut dire que ceux qui en pleine santé peuvent se contenter d'eau pure , sans faire tort à la digestion & à leurs forces , ont l'estomac meilleur que les autres , & ne doivent point être cités comme des exemples qui prouvent que l'usage de l'eau pure soit toujours plus sain par lui-même , puisque si l'eau leur fait du bien , ce n'est qu'à cause que les dissolvans de leur estomacs sont si forts , que sans

le secours de l'eau qui en modère l'action, ils le feroient trop; ce qui est si vrai qu'on remarque que la plupart des buveurs d'eau sont plus voraces, non que ce soit toujours l'eau qui cause cette voracité; ce qui arrive quelquefois; mais parce que souvent elle les trouve tels, & c'est principalement par cette raison qu'elle leur est bonne; la voracité qu'ils ont venant pour-lors de la pointe des sels dont leurs dissolvans sont armés; ainsi croire que, parce qu'on voit plusieurs personnes se bien porter & avoir même de la force de reste en buvant de l'eau seule, il s'ensuive en général que l'eau pure soit la boisson la plus propre pour fortifier la digestion, c'est confondre l'effet avec la cause.

L'homme tel qu'il est aujourd'hui, a des dissolvans foibles qui ont besoin quelquefois d'être aidés & éguisés par le vin; quelques-uns cependant ont ces dissolvans plus forts, & ceux-la peuvent se passer de vin.

En général on peut dire avec le sçavant Hortius, que le vin modérément pris, est une boisson très-convenable à l'homme; que cette boisson contient un phlegme qui humecte, un esprit qui réchauffe, un soufre qui nourrit, & qu'elle a beaucoup plus de rapport avec notre nature que l'eau simple, surtout lorsque cette nature commence à s'affoiblir par la suite des années.

Le vin, dit P. Gontier, aide à la coction des alimens, à la distribution des sucs, & à la sortie des superfluités; il cuit & résout la pituite, il corrige le suc mélancolique, répare les esprits dissipés, & entretient dans leur état naturel toutes les fonctions du corps; il foment la chaleur naturelle, leve les obstructions, ouvre les passages, adoucit la bile, dont il chasse une partie par la voie des urines & par les issues de la peau. On peut l'appeller le véritable élixir de la

vie, mais il faut en sçavoir user; car selon l'usage qu'on en fait, on y trouve la santé ou la maladie, la tranquillité ou le trouble, la paix ou la guerre.... Pour ce qui est des buveurs d'eau, continuë le même Auteur, j'en ai vû peu qui fussent d'une bonne santé; ils sont la plupart sans couleur & d'un teint livide, ce qui vient de ce qu'ils abondent en crudités: car l'eau qu'ils boivent les nourrissant peu, & n'ayant pas assez d'action pour contribuer, comme il faut, à la distribution des suc, leur laisse une faim dévorante qui les oblige à prendre plus d'alimens qu'ils n'en peuvent digérer; en sorte qu'ils amassent plus de suc impurs que les autres, ce qui a fait dire à Démétrius, & peut-être avec assez de raison en un sens, qu'il n'y a rien de bon à attendre d'un buveur d'eau.

Vin brûlé.

Prenez une pinte de bon vin de Bourgogne, mettez-la dans une éguyerre d'argent découverte avec une livre de sucre, deux feuilles de macis, un brin de poivre long, douze clous de girofle, une branche de romarin, deux feuilles de laurier; mettez ensuite cette éguyerre devant un grand feu, & du charbon allumé tout autour; mettez le feu au vin avec du papier allumé, laissez le brûler, jusqu'à ce qu'il s'éteigne tout seul; on doit boire ce vin le plus chaud que l'on peut.

Vin des Dieux.

Pelez deux citrons & les coupez par tranches avec deux pommes de reinette coupées de même; mettez le tout dans un plat avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de vin de Bourgogne, six clous de girofle, un peu d'eau de fleurs d'orange; couvrez bien le tout & le laissez tremper pendant deux ou trois heures; passez-le ensuite dans une chauffe, comme

Phipocras, ambrez-le si vous voulez & le musquez aussi ; cette liqueur est excellente.

VINAIGRE. *Acetum.* Le vinaigre [est une] liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale que l'on tire du vin, au moyen d'une seconde fermentation.

Il est extrêmement utile, parce qu'il résiste de la manière la plus forte à la putréfaction dangereuse à laquelle les suc^s animaux sont sujets. Il ne peut nuire par son âcreté, à cause des particules huileuses qu'il contient, qui se manifestent par grand nombre d'expériences, quoique cachées par l'acide. Il est très-pénétrant ; il s'insinue dans toutes les parties du corps, si on en excepte un petit nombre de vaisseaux, & venant à se distribuer dans tout le système vasculaire, il y agit avec efficacité, sur-tout lorsqu'il est aidé par la chaleur naturelle & le mouvement vital. Il se mêle encore très-promptement avec tous les fluides animaux, sans en excepter même l'huile, & produit par ce moyen un grand nombre d'effets dans le corps.

Les mets peuvent être assaisonnés avec du vinaigre, à moins qu'il n'y ait une maladie d'une nature froide. Le vinaigre est froid & desséchant ; ses parties, comme nous l'avons dit, sont très-déliées ; c'est un puissant dissolvant. Il divise, il atténue les mauvaises humeurs dont l'estomac est embarrassé. Si l'on a pris en aliment quelque substance dont les élémens soient grossiers, elle sera dissoute, atténuée, & pour ainsi dire, travaillée par l'action du vinaigre.

Il y a deux sortes de vinaigre, sçavoir de rouge & de blanc. Le vinaigre rouge se fait avec le vin rouge, & le vinaigre blanc avec le vin blanc. On appelle aussi quelquefois le vinaigre distillé, vinaigre blanc. Le vinaigre peut être encore nommé différemment, suivant les différentes

sortes de plantes qu'on y a fait infuser ; par exemple , le vinaigre rosat , le vinaigre de sureau , le vinaigre d'œillet , le vinaigre d'estragon , & plusieurs autres. Le vinaigre doit être choisi en général d'une saveur piquante , agréable , & suffisamment acide , qui ait été fait avec de bon vin rempli d'esprits & chargé de beaucoup de tartre.

Le vinaigre est astringent & rafraîchissant , pourvu qu'il soit pris en une quantité modérée. Il excite l'appétit , il aide à la digestion des alimens , il apaise les ardeurs de la bile , il arrête quelquefois le hoquet & le vomissement.

Le vinaigre pris en trop grande quantité pique fortement l'estomac & les intestins , & incommode le genre nerveux. Il est encore pernicieux aux personnes maigres & atténuées ; à celles qui ont la poitrine foible , qui toussent beaucoup , qui ne respirent qu'avec peine , & qui sont sujettes aux affections hystériques. Il convient aux jeunes gens bilieux ; mais les vieillards & les personnes d'un tempérament mélancolique doivent s'en abstenir , ou en user sobrement.

Le vinaigre , dit M. Lemery , est un verjus révivifié. Le verjus n'est aigre , comme on l'a dit , en parlant des différens états où passe le raisin , avant qu'il soit venu à une parfaite maturité , que parce que ses acides tiennent le dessus des autres principes , & il ne devient doux ensuite que parce que ses acides sont embarrassés par des parties huileuses & rameuses qui se sont élevées à mesure que le fruit a mûri : or il paroît que les acides du raisin qui avoient perdu une partie de leur force par leur union avec des principes huileux , recouvrent dans le vinaigre leur première force telle qu'ils l'avoient dans le verjus. Voici comme il le prouve.

Le vinaigre se fait par une seconde fermentation du vin. Dans la première les esprits sulfureux surmontent l'obstacle des matières grossières qui les embarrassoient, précipitent au fond & aux côtés du tonneau la lie & le tartre du vin. La liqueur demeure en cet état tant que les esprits du vin ont assez de force & sont assez abondans pour repousser continuellement les parties tartareuses & pour les empêcher de se mêler à la liqueur & d'y prendre le dessus. Mais aussi-tôt qu'une partie des esprits s'est échappée, le tartre ne trouvant plus une aussi grande résistance qu'auparavant, se dissout dans le vin, & prenant à son tour le dessus des autres principes, absorbe les esprits & s'y unit. C'est alors que le vin devient aigre.

Nous disons que l'union du tartre avec le vin le rend aigre, parce que le tartre contient beaucoup d'acide, & que d'ailleurs on ne voit rien autre chose dans le vin qui puisse lui procurer cette aigreur. Voici une expérience qui confirme ce raisonnement.

Ayez un tonneau rempli de vin, & garni à ses côtés de beaucoup de tartre; faites aigrir ce vin dans le même tonneau, & l'on pourra voir après que le vin sera devenu aigre, que le tartre qui étoit auparavant aux côtés du tonneau, n'y sera plus, & qu'il se sera dissout dans la liqueur.

Pour faire plus promptement le vinaigre, on met le vin dans un lieu chaud; la chaleur en cette occasion excite dans le vin une petite fermentation, en fait dissiper quelques esprits, & donne plus de facilité au tartre de s'étendre dans la liqueur. S'il n'y avoit point assez de tartre dans le tonneau où l'on veut faire du vinaigre, on n'a qu'à y jeter de la lie qui est un véritable tartre. Cependant on fait du vinaigre

en exposant à l'air du vin dans un vaisseau sans qu'on y jette du tartre , parce qu'il y a toujours dans le vin des parties tartareuses qui y nagent , qui s'y rarefient & s'y étendent ensuite ; mais ce vinaigre n'est ni si fort ni ne se conserve si long-tems que l'autre.

Il y a une chose à remarquer dans le vin qui aigrit, c'est qu'il ne perd point de son volume ; au contraire il semble qu'il en augmente : la raison en est que dans cette occasion la dissipation des esprits n'est point sensible, & que le tartre s'y rarefiant beaucoup, peut augmenter un peu le volume de la liqueur.

Le vinaigre est astringent, rafraîchissant, & convenable dans les esquintancies & dans les hémorrhagies, parce qu'il fixe & arrête le mouvement impétueux des humeurs en les épaississant un peu ; il excite l'appétit en picotant un peu les fibres de l'estomac : il aide à la digestion des alimens, en les divisant & en les atténuant par ses pointes acides.

Le vinaigre pris en trop grande quantité produit des effets tout opposés ; il affoiblit & débilité l'estomac, en l'irritant trop fortement ; il incommode beaucoup le genre nerveux par cette même irritation qui cause quelquefois des mouvemens convulsifs : c'est pourquoi l'on défend le vinaigre dans les affections hystériques. Il maigrit, parce que ses acides se mêlant en grande quantité avec les parties balsamiques & albugineuses de la masse du sang, les rarefient & les divisent à un point qu'elles deviennent ensuite incapables de s'attacher aux parties solides, & de les nourrir.

On m'objectera peut-être, continue M. Lemery, que j'ai attribué sans aucun fondement aux acides du vinaigre pris en grande quantité, la force de rarefier & d'atténuer les parties balsa-

animes du sang, puisque je viens de dire que ces acides épaississent & coagulent les humeurs; d'où il paroîtroit bien plutôt suivre que plus ces acides sont abondans, & plus la coagulation ou l'épaississement des liqueurs sera parfaite.

Mais il faut, dit-il, faire attention que les acides, suivant leur qualité différente, produisent ou la coagulation, ou la dissolution. Ils produisent la coagulation quand ils sont en petite quantité, parce qu'ils sont aisément liés & retenus par les parties rameuses du corps où ils se sont embarrassés; mais quand ils sont en grand nombre, ils divisent & ils atténuent de tous côtés ce même corps, & ils surmontent la résistance que leur opposoient ses parties rameuses embarrassantes. Il se fait pour-lors une véritable dissolution; on ne doit donc pas croire que la dissolution & la coagulation soient deux choses si opposées, puisque la coagulation n'est autre chose qu'un commencement de dissolution, ou plutôt une dissolution imparfaite.

Le vinaigre, dit M. Andry, quand on en use fréquemment, affoiblit considérablement l'estomac, & cause des mouvemens convulsifs, ce qui ne peut venir que du trop grand picotement qu'il fait sur les fibres. Il est contraire aux femmes, sur-tout à celles qui sont sujettes à la maladie hystérique; il sèche le corps, & en rafraîchissant, en apparence, il brûle en effet.

Manière de faire le vinaigre.

Pour en faire de très-bon, on prend pour un muid de vinaigre trois livres de farine de seigle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, autant de gingembre, une once de piñette, une once de poivre-long, demi-once de muscade, autant de canelle; mettez le tout en poudre, & les pétrissez avec la farine, & de bon vinai-

gre : on en fait une espèce de gâteau un peu épais , qu'on met cuire au four pour le laisser après refroidir ; étant froid on le met en morceaux , qu'on jette dans le Tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud ; on bouche bien le bondon , puis on le roule à plusieurs reprises.

Cela fait , on met le tonneau dans un endroit chaud , & le lendemain , on prend douze pintes de vin qu'on verse dans ce tonneau , puis huit jours après douze ou quinze autres pintes , & ainsi de huit jours en jours , on continue , jusqu'à ce que le tonneau soit plein , jusqu'à un trou qu'il faut faire à quatre doigts d'en haut du fond , qu'on laisse ouvert ; ce trou doit être percé de manière qu'on y puisse mettre un bondon ; ensuite prenez un litron de fleurs de sureau , jetez-le dans le vinaigre , qui se perfectionnera bientôt après.

Pour donner de la couleur au vinaigre on prend des grapes de sureau ; lorsqu'elles sont bien mûres on les écrase dans un baquet ; on laisse fermenter cette liqueur comme le vin , la couvrant de quelque chose ; ensuite on la tire à clair , & on la met dans un baril pour s'en servir au besoin ; il faut mettre ce baril à la cave , il se conservera ainsi toute l'année.

On fait du vinaigre rosat. Pour y réussir , prenez des feuilles de roses qui ne soient point à cent feuilles , car les autres ont plus d'odeur ; laissez-les sécher au soleil ; étant sèches , mettez-les dans une bouteille de verre à large cou , que vous emplirez après de vinaigre ; le meilleur qu'il y ait ; ajoutez-y quelques clous ; exposez le tout au soleil dans le plus chaud de l'été , pendant un mois ou six semaines ; après cela , servez-vous de ce vinaigre , qui sera excellent.

On fait aussi du vinaigre à l'œillet, & à l'estragon. Il faut observer la même chose que pour le vinaigre rosat, à l'exception des matières, qui sont différentes, c'est-à-dire qu'au lieu des feuilles de roses, on prend celles de l'œillet, & l'estragon en herbes.

Vinaigre à la marinière propre pour différentes sausses.

Prenez dans le mois de Mai de l'estragon, du cerfeuil, de la pimprenelle & du cresson; faites-les sécher au soleil du midi, mettez-les ensuite dans une cruche avec quatre oignons en tranches, douze gouffes d'ail, autant d'échalotes, une pincée de coriandre concassée, une poignée de grains de moutarde, quatre cirrons coupés par tranches, un gros de poivre long, un demi gros de macis & vingt-quatre clous de girofle; emplissez la cruche de bon vinaigre, bouchez-la bien, exposez la au Soleil pendant huit jours; passez le vinaigre à la chausse, mettez-le dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

VIOLETTE, *Viola*. Petite plante qui donne une fleur fort odoriférante dont on fait de la pâte, du syrop, de l'eau & de la conserve.

Pâte de fleurs de violette.

Pilez quatre onces de fleurs de violette bien épluchées, mêlez-les avec une livre de marmelade de pommes passées par le tamis; faites sécher le tout dans un poëlon; mêlez-y du sucre; dressez votre pâte & la faites sécher à l'étuve comme les autres.

Au lieu de marmelade de pommes vous pouvez prendre de la marmelade de citron, ou du syrop violat tout fait, au lieu de piler la violette, comme on l'a dit.

Conserve de violette.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de

leurs boutons ; pilez les dans un mortier , passez-les dans un linge , tirez-en le jus ; faites cuire du sucre à soufflé , ôtez-le de dessus le feu , mettez-y le jus de violette ; quand le sucre est abaissé , mêlez-le bien , mettez-y un peu de jus de citron ; vuidez aussitôt votre conserve dans des moules pour la couper avec la pointe d'un couteau en telle manière que vous voudrez.

Syrop de violette.

Prenez des fleurs de violette bien épluchées de leurs boutons ; faites cuire une livre de sucre à soufflé ; pilez vos fleurs de violette dans un mortier , mêlez-les bien avec le sucre dans un poëlon ; passez le tout ensemble dans un linge. Quand ce syrop est passé mettez-le dans une bouteille que vous bouchez quand il sera froid.

Il faut que les violettes aient une bonne odeur & qu'elles aient été cueillies le matin avant le lever du Soleil.

Eau de violette.

Prenez des violettes cueillies avant le lever du Soleil , & en tems sec ; deux poignées suffisent pour deux pintes de liqueurs ; épluchez-les bien , ne prenez que la feuille des fleurs , mettez-les dans l'eau avec un quarteron ou demi-livre de sucre.

On laisse infuser le tout pendant six heures ; on la passe ensuite à travers un linge ; puis pour la boire plus agréablement , on l'a fait glacer.

VIVE, *Viva* ou *Draco marinus* , poisson de mer , à peu-près de la taille & de la figure d'un maquereau ; mais elle a la peau plus unie , la chair plus ferme , & les arêtes plus piquantes : c'est un des poissons les plus sains & les plus exquis que l'on serve sur les tables ; la chair en est tendre ,

tendre, blanche, ferme, courte, friable, peu chargée de suc grossiers, & d'un très-bon goût; elle se digere facilement, charge peu l'estomac, & nourrit beaucoup; elle ne produit aucuns mauvais effets, à moins qu'on n'en use avec excès: elle convient en tout tems, à toute sorte d'âge & de tempérament.

Ce poisson est armé au haut du dos de petits aiguillons ou de petits os tranchans qui lui servent de défense contre les pêcheurs. S'ils en sont piqués la partie s'enfle & la tumeur est accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur & de fièvre. Ces aiguillons n'ont pas même perdu tout leur venin quand l'animal est mort, & quand par hazard les cuisiniers en sont piqués, il leur arrive presque les mêmes accidens que si l'animal eût été vivant; c'est pourquoi il est ordonné par les Réglemens de Police aux pêcheurs & aux Marchands de poisson de les couper.

On peut se servir pour remede, dit M. Lermery, de matières âcres, volatiles, sulfureuses, comme d'esprit-de-vin, d'un mélange d'oignons & de sel, ou bien de la chair même de la vive. Toutes ces matières étant appliquées sur la plaie ouvrent les pores de la peau, & elles donnent une issue plus libre aux parties venimeuses qui s'y étoient introduites. Quelques-uns ordonnent en cette occasion de réduire en cendre le cerveau de la vive, & d'en prendre intérieurement la poudre. Cependant par cette calcination on prive le cerveau de ce poisson de ses sels volatils qui sont les plus efficaces pour détruire le venin, & on réduit ce cerveau en forme de matière alcaline propre seulement à absorber quelques pointes acides; ainsi ce même Auteur conseille le cerveau de

la vive sans lui faire subir l'opération dont nous avons parlé.

M. Andry dit que quand on a été piqué, il n'y a qu'à prendre le foie de la vive, & après l'avoir écrasé l'appliquer sur la blessure, & que c'est là le remède le plus prompt & le plus sûr.

La vive se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la sausse blanche avec un peu de verjus; elle est fort saine apprêtée ainsi; quelques-uns l'aiment mieux frite, d'autres au beurre roux; ce dernier apprêt lui ôte beaucoup de sa bonne qualité, le beurre roussi étant un beurre à demi brulé qui ne feroit que contrarier la digestion.

On apprête les vives en gras & en maigre. En voici les différentes manières.

Vives à la broche en gras.

Vuidez, lavez, essuyez & piquez des vives de moyen lard assaisonné; passez-les chacune dans une brochette, attachez-les à la broche & les arrosez d'une marinade de cette manière; mettez un peu de vinaigre dans la leche-frite, avec un peu d'essence de jambon, du poivre, & un peu de sel, quelques oignons coupés par tranches, des ciboules entières, tranches de citron, un morceau de beurre; mettez les vives au feu, arrosez-les de tems en tems de la marinade, & les dressez dans un plat; jetez une essence de jambon dessus, & les servez chaudement.

Vives en gras au jambon.

Vuidez, lavez, essuyez & arrangez des vives dans une casserole de leur grandeur; assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, tant soit peu de fines herbes, un oignon, un bouquet; coupez par tranches une livre ou demi-livre de rouelle de veau; garnissez le fond d'une casserole, avec une couple de tranches de jambon;

couvrez la casserole & la faites suer sur un fourneau ; étant sué & attaché, comme un jus de veau , mettez-y un peu de lard fondu, de la farine , ce qu'il en faut ; remuez avec une cuiller sur le fourneau ; étant roux , mouillez-le moitié bouillon, & moitié jus.

Faites bouillir la moitié d'une bouteille de vin de Champagne , ou vin blanc ; mettez dans la casserole , où sont les vives , vuidez-y le jus de veau ; mettez mitonner à petit feu ; faites un ragoût de jambon. (Voyez au mot *Jambon* comme on fait ce ragoût.) Quand le ragoût de jambon est de bon goût , tirez les tranches de jambon & en garnissez les vives ; jetez - la dessus , & les servez chaudement.

Vives en gras aux écrevisses.

Faites cuire les vives de la même manière que les vives au jambon ; étant cuites , tirez-les de leur jus , & les mettez égoutter ; dressez-les, & jetez dessus un ragoût de queues d'écrevisses en gras , & les servez chaudement. (Voyez à *Ecrevisses* la manière de faire ce ragoût de queues d'écrevisses en gras.)

Vives en gras aux huîtres.

Mettez cuire les vives de la même manière que les vives au jambon ; tirez-les de leur jus , & les laissées égoutter ; dressez-les dans un plat ; jetez dessus un ragoût d'huîtres en gras ; & servez chaudement. (Voyez au mot *Huîtres* , la manière de faire ce ragoût.)

Vives à la braïse.

Vuidez , lavez & essuyez des vives , garnissez une casserole ovale de la grandeur des vives que vous voulez y mettre , de bardes de lard , & de tranches de bœuf ; assaisonnez de sel , poivre , fines épices , fines herbes , quelques oignons coupés par tranches , ciboules , persil , feuilles de laurier ; arrangez-y les vives ; as-

saïsonnez-les dessus, comme dessous ; couvrez-les de tranches de bœuf, & bardes de lard ; couvrez la casserole, mettez cuire, feu dessus & dessous ; étant à demi cuites, mettez-y deux verres de vin blanc ; achevez de les faire cuire ; étant cuites, tirez-les & les mettez égoutter ; dressez-les, jetez un ragoût de foies gras, de ris de veau, de crêtes, champignons, truffes & mousserons dessus, & servez chaudement. Voyez à leur article particulier la manière de faire chacun de ces ragoûts, soit avec un ragoût de champignons, ou de mousserons, ou de truffes. On peut servir des vives à la braïse.

Vives farcies en gras aux mousserons.

Habillez des vives, farcissez-les par les ouïes d'une farce de blanc de volaille; mettez-les cuire à la braïse, de la même manière qu'il est marqué ci-devant ; étant cuites, tirez-les, & les laissez égoutter ; dressez-les dans un plat, jetez-y un ragoût de mousserons en gras par-dessus. (Voyez à Mousserons la manière de faire ce ragoût.)

Filets de vives en gras.

Vuidez, lavez, & essuyez vos vives ; frottez-les dans du beurre fondu, & un peu de sel ; mettez-les griller, étant grillées coupez la tête, & le bout de la queue, ouvrez-les & en ôtez l'arrête ; coupez-les en quatre, & les dressez dans un plat ; jetez dessus une essence de jambon, & les servez chaudement.

On y met aussi un ragoût de mousserons, ou un ragoût de truffes vertes.

Vives en gras aux cardons d'Espagne.

Mettez cuire les vives à la braïse, comme ci-dessus ; faites un ragoût de cardes, ou de montans de la même manière qu'il est marqué au mot Cardes.

Vives en gras au céleri.

Elles se font de la même manière que celles aux cardes. (Voyez au mot *Céleri* la manière de faire le ragoût de céleri)

Vives en gras au coulis de perdrix.

Faites cuire des vives à la braïse de la manière qu'il est marqué ci-dessus ; étant cuites tirez-les & les mettez égoutter ; dressez-les dans un plat ; jetez dessus un coulis de perdrix au roux , servez les chaudement. (Voyez au mot *Perdrix* la façon du *Coulis* de perdrix au roux.)

Vives à la braïse avec toutes sortes de coulis.

Les vives à la braïse se servent avec toutes sortes de coulis. (Voyez *Coulis*.)

Vives aux truffes à l'Italienne.

Pelez des truffes , & les jetez dans l'eau à mesure ; faites-les égoutter , coupez les en tranches , passez-les avec un demi-verre d'huile , un bouquet , une tranche de jambon , deux gouffes d'ail , trois clous ; mettez-y une petite pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , une cuillerée de réduction , un peu de bon bouillon , une petite cuillerée de coulis , sel , gros poivre ; faites bouillir le ragoût à petit feu ; quand il est cuit dégraissez-le ; passez dans l'huile de petits croûtons de pain , grands comme des truffes ; mettez-les égoutter sur un linge blanc , & les mettez dans le ragoût de truffes un moment avant que de servir ; ensuite marinez vos vives avec l'huile , sel , gros poivre , persil , ciboules , une gouffe d'ail , le tout haché , & les faites griller. Quand elles sont cuites servez avec le ragoût de truffes.

Vives au petit lard.

Foncez une casserole de veau & de jambon , tranches doignons ; videz des vives , coupez la tête , mettez-les sur les tranches de veau , couvrez-les avec des bardes de lard ; faites suer les

tranches de veau un quart d'heure, & mouillez avec un verre de vin de Champagne; assaisonnez de sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboules, une gouffe d'ail, une feuille de l'aurier; faites-les cuire à petit feu; prenez une demi-livre de petit-lard; coupez en tranches, faites blanchir & cuire dans du bouillon. Quand il est cuit, ôtez-le du bouillon; détachez-le d'avec la couenne, prenez les vives, dressez-les, & les tenez chaudement; passez leur cuisson dans un tamis; remettez-la sur le feu avec une cuillerée de coulis & les morceaux de petit-lard; faites faire quelques bouillons, pour que le petit-lard prenne du goût; dégraissez bien la sausse; pressez-y un jus de citron; goûtez si le ragoût est de bon goût, & servez sur les vives.

Vives à la Provençale.

Foncez une tourtiere avec des tranches d'oignons, thin, laurier basilic, ail, & bardes de lard; vuidez, lavez, cizelez des vives en deux des deux côtés; assaisonnez avec sel, poivre, jus de citron, mettez-les sur des bardes de lard avec des tranches de citron; couvrez les vives dessus, comme dessous; faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtiere; mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne, que vous faites bouillir & écumer; mettez-y après l'avoir fait réduire à moitié un peu de jus, un demi verre d'huile, le jus de deux citrons, sel, gros poivre, de l'échalote hachée; retirez les vives du four; quand elles sont cuites, dressez-les & la sausse par-dessus.

Filets de vives glacés à la pimbêche.

Vuidez, lavez, levez les filets des deux côtés, que vous faites piquer par-dessus avec du petit-lard; mettez dans une casserole une noix de veau coupée en dés, une tranche de jambon cou-

pée en dés , un bouquet de toutes sortes de fines herbes , une gouffe d'ail , trois clous ; faites suer le veau & le jambon ; mouillez avec un verre de vin de Champagne , du bouillon , une cuillerée de réduction ; faites cuire le veau pendant une heure ; passez ensuite cette glace au tamis ; mettez de l'eau sur le feu ; quand elle bout , mettez un moment blanchir les filets de vives piqués ; retirez-les dans l'eau fraîche ; faites-les cuire avec la glace que vous aurez passée au tamis ; quand elles sont cuites , faites réduire la glace , & glacez les filets , comme un fricandeau ; ayez une bonne sausse à la pimbêche ; mettez dessus les filets de vives glacés , pour la sausse. (Voyez Sausse à la pimbêche.)

Vives à la broche à la Sultane.

Voyez pour l'apprêt de ces vives , *Vives à la broche en gras* , & servez dessous une sausse à la Sultane. Voyez *Sausse à la Sultane*.

Vives à l'Électorale.

Vuidez de belles vives , écaillez , lavez & essuyez-les ; foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez les vives dessus ; couvrez-les de bardes de lard ; assaisonnez de sel , fines épices , un bouquet de persil , ciboules , ail , clous , feuille de laurier ; faites suer les tranches de veau avec les vives ; mouillez avec deux verres de vin blanc ; faites cuire les vives , feu dessus & dessous ; mettez dans une casserole un ris de veau blanchi , des champignons , truffes , bouquet , tranches de jambon , un morceau de beurre ; passez le tout ensemble , mouillez avec un verre de vin de Champagne , une cuillerée de réduction , du bon bouillon ; faites cuire le ragoût à petit feu , dégraissez-le , mettez-y deux cuillerées de coulis. Quand le ragoût est fini & la sausse réduite , pressez-y un

jus de citron ; tirez les vives de la braïse , dressez-les & le ragoût par-dessus.

Vives frites.

Vuidez , lavez , essuyez , ciselez , farinez & faites frire des vives dans une friture de beurre affiné. Etant bien frites & de belle couleur , tirez-les , & les mettez égoutter ; dressez-les , garnissez-les de persil frit , & les servez chaudement pour un plat de rôti.

Vives aux capres au roux.

Faites frire des vives de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus ; prenez la grosseur de deux noix de beurre ; étant fondu , mettez-y une pincée de farine & la remuez ; étant roux , mettez y un peu de ciboule , de persil & de champignons hachés ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel & de poivre ; mettez-y mitonner les vives frites dedans ; étant diminué à propos , tirez les vives de la casserole , & les dressez dans un plat ; mettez une petite poignée de capres dans la sausse , liez-la d'un coulis au roux ou d'écrevisses ; si cette sausse est d'un bon goût , jetez-la sur les vives , & les servez chaudement.

Vives aux concombres.

Faites frire les vives de la même maniere qu'il est marqué ci-devant. Etant frites de belle couleur , faites un ragoût de concombres & les coupez par moitié ; ôtez-en le dedans & les coupez en dés ; mettez-les mariner avec du poivre , du sel & du vinaigre , & un oignon coupé par tranches ; étant marinées , pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu , mettez-y les concombres & les faites roussir ; étant roux , mouillez-les de bouillon de poisson ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , dégraissez-les & les liez d'un coulis

Coulis au roux ; mettez mitonner les vives dans la casserole avec les concombres ; tirez-les & les dressez. Si le ragoût est d'un bon goût , jetez-le sur les vives , & servez chaudement.

Vives aux laitues.

Vuidez , lavez & essuyez entre deux linges vos vives , cizelez-les ; faites fondre un peu de beurre , mettez-y un peu de sel ; frotez les vives de ce beurre ; mettez-les griller à petit feu ; prenez les cœurs d'une douzaine de laitues , faites-les blanchir dans de l'eau ; étant blanchies, jetez-les dans de l'eau froide ; ensuite pressez-les une à une ; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole ; étant fondu , mettez-y une pincée de farine , & remuez toujours ; lorsqu'il est roux , coupez les laitues par la moitié , faites-leur faire quatre ou cinq tours , mouillez-les d'un bouillon de poisson ; assaisonnez-les de sel , poivre & un bouquet ; laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuites , dégraissez-les & les liez d'un coulis d'écrevisses ; si le ragoût est d'un bon goût , dressez les vives grillées sur ces laitues , & servez chaudement.

Vives aux truffes.

Faites griller les vives de la même manière que celles aux laitues. Faites un ragoût de truffes , dressez les vives ; jetez le ragoût de truffes dessus , & servez chaudement. Voyez à truffes , *Ragoût de Truffes.*

Vives aux mousserons & aux champignons.

Voyez à *Mousserons* & à *Champignons* , comme se font ces ragoûts , & apprêtez les vives comme les vives aux laitues.

Vives à la sauce aux anchois.

Vuidez , lavez , essuyez & cizelez des vives ; frotez-les de beurre fondu & de sel , & les faites griller ; faites une sauce aux anchois avec beurre

frais , pincée de farine , ciboules ; assaisonnez de poivre , sel , muscade ; mouillez d'une goutte d'eau & d'un peu de vinaigre ; lorsque la sausse est liée , dressez les vives , versez dessus , & servez chaudement.

Vives au coulis d'écrevisses.

Mettez griller des vives , faites une sausse blanche , mettez-y coulis d'écrevisses , la quantité qu'il en faut pour que la sausse soit de la même couleur ; dressez les vives , jetez la sausse blanche au coulis d'écrevisses dessus , & servez chaudement.

Vives aux Huîtres.

Mettez des vives dans une casserole ; assaisonnez-les de sel , de poivre , de fines épices , d'un couple d'oignons , d'un bouquet , d'une feuille de laurier , un peu de persil , une tranche de citron ; mouillez d'une demi-bouteille de vin blanc , avec un peu de bouillon de poisson , du beurre ; faites fondre du beurre , étant fondu , mettez-y un peu de farine , remuez toujours ; étant à demi roux , mouillez-le du jus où sont les vives ; revuidez-le dans les vives , laissez-les achever de cuire , qu'elles soient bien nourries & d'un bon goût ; étant cuites & égouttées , jetez sur ces vives un ragoût d'huîtres , & servez chaudement.

Vives aux laitances.

On sert les vives de la même façon que ci-devant. Pour le ragoût , voyez *Laitance*.

Vives avec une sausse hachée.

On sert aussi des vives de la même façon avec une sausse hachée. Voyez *Sausse hachée*.

Vives aux écrevisses.

Faites cuire les vives de la même manière que celles aux huîtres ; jetez dessus un ragoût de queues d'écrevisses , & servez chaudement.

*Vives grillées avec un ragoût d'huîtres, de laitances
ou d'écrevisses.*

L'on sert encore ces vives grillées avec ces mêmes ragoûts d'huîtres, de laitances & d'écrevisses.

Vives au moules.

Faites cuire les vives de la même manière que les vives aux huîtres, & les dressez avec un ragoût de moules. Voyez à *Moules*, comment se fait ce ragoût.

Vives au vin de Champagne.

Coupez la tête & la queue des vives ; coupez-les en deux ; arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, feuilles de laurier, oignon, un bouquet, quelques champignons & mousserons ; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne, mettez-la dans la casserole où sont les vives, faites cuire sur le fourneau ; étant à demi-diminué, mettez-y un morceau de beurre, & achevez de faire cuire ; étant diminué à propos, liez d'un coulis d'écrevisses ou autre coulis ; tirez l'oignon, le bouquet, la feuille de laurier, jetez le coulis dessus, & servez chaudement.

Vives en fricassée blanche.

Coupez des vives par morceaux, mettez dans une casserole un morceau de beurre frais ; le beurre étant fondu, mettez-y les vives avec des champignons, des mousserons, quelques truffes vertes ; assaisonnez de sel, de poivre, un bouquet ; passez le tout ensemble, mettez-y une pincée de farine, prenez garde qu'elle ne s'attache à la casserole ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson, de vin blanc que vous aurez fait bouillir avant ; laissez cuire à petit feu ; étant cuit, faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, délayés avec du verjus & un peu de persil haché ; remuez toujours sur le four-

neau, jusqu'à ce qu'elle soit liée, prenant garde qu'elle ne tourne ; si elle est d'un bon goût, dressez & servez chaudement.

Vives grillées.

Les vives grillées se servent avec une sausse à l'anchois dessus, ou bien un coulis de la même manière que les vives à la sausse à l'anchois, ou au coulis d'écrevisses.

Vives farcies.

Vuidez, lavez & essuyez des vives ; faites une petite farce de cette manière. Prenez une vive & la desosse ; mettez la chair sur une table avec des champignons, un peu de persil, de la ciboule hachée ; assaisonnez de sel & de poivre, & d'un peu de muscade ; hachez le tout ensemble, mettez un morceau de beurre frais, ce qu'il en faut, une couple de jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez le tout ensemble ; tirez la farce du mortier & en farcissez les vives par les ouïes ; arrangez-les dans une casserole ; prenez une carpe, écaillez, vuidez & la coupez par morceaux ; mettez du beurre dans une casserole, pelez une demi-douzaine d'oignons & les coupez par tranches. Le beurre étant fondu, mettez-les dans la casserole avec une carote & un panais coupés par tranches, & les remuez avec une cuiller ; étant à demi roux, mettez-y de la farine ; achevez de les faire roussir en les remuant toujours. Etant roux, mettez-y la carpe coupée par morceaux, & lui faites faire deux ou trois tours ; mouillez-la d'une purée claire ; ajoutez-y une demi-bouteille de vin blanc ; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices & fines herbes, persil, ciboules, quelques champignons coupés par tranches ; faites cuire le tout ensemble ; étant cuit, passez-le dans un tamis, pressez bien le poisson ; prenez de ce jus, & mouillez ces vives farcies.

mettez-les cuire ; étant cuites & de bon goût , faites-les égoutter , dressez-les , jetez dessus un ragoût de mousserons ou de truffes vertes ou autres ragoûts , & servez chaudement.

Vives en casserole.

Farcissez des vives de la même manière qu'il est marqué ci-dessus ; ciselez-les ; garnissez le fond d'un plat ou tourtiere d'un peu de beurre ; assaisonnez de sel , de poivre , de muscade , de tant soit peu de fines herbes , quelques ciboules entières , un peu de persil haché ; arrangez les vives dessus , assaisonnez-les de sel , de poivre , de muscade , persil haché ; mettez-y un verre de vin de Champagne ; arrosez de beurre fondu ; pannez d'une mie de pain fine ; mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuites , & d'une belle couleur , tirez-les , & les dégraissez ; mettez-y un peu de coulis d'écrevisses , ou de sausse à l'anchois , & les servez chaudement.

Vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts.

On sert ces vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts ; dressez un ragoût au fond d'un plat ; mettez les vives en casserole dessus.

Vives en filets frits.

Vuidez des vives , lavez-les , & les essuyez ; coupez la tête & le bout de la queue ; fendez-les , & en ôtez l'arête ; coupez-les en quatre , & les mettez mariner avec du vinaigre , du sel , du poivre , quelques oignons coupés par tranches , feuilles de laurier ; étant marinées , tirez les filets de la marinade , & les mettez essuyer sur un linge ; farinez-les ; faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné ; étant frits & de belle couleur , tirez-les , & les mettez égoutter ; dressez-les sur un plat garni de persil frit , & les servez chaudement.

Vives à la broche en maigre.

Vuidez , lavez , & essuyez des vives ; faites

des lardons de chair d'anguille ; piquez-en les vives avec des anchois ; passez une brochette au travers de chaque vive ; attachez - les à la broche ; faites une marinade avec un peu de vinaigre , un demi-verre de bouillon de poisson , quelques ciboules entières , des oignons coupés par tranches , quelques tranches de citron , du sel , du poivre ; mettez la broche ; arrosez toujours de cette marinade en cuisant ; faites une saussé hachée avec une trufe verte , une couple de champignons , un peu de ciboule & de persil , le tout à part sur une assiette ; mettez un morceau de beurre dans une casserole ; étant fondu , mettez une pincée de farine , remuez ; étant roux , mettez-y la ciboule , ensuite le persil , les champignons & truffes ; faites faire deux ou trois tours ; mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; faites mitonner à petit feu ; assaisonnez de sel & de poivre ; étant diminué à propos ; mettez-y des capres , & un anchois ; liez le coulis ; quand la saussé est d'un bon goût , tirez les vives de la broche , & les dressez dans un plat ; jetez la saussé dessus , & servez chaudement.

Vives à la Stanislas.

Habillez une petite anguille ; coupez - en les lardons ; maniez-les avec toutes sortes de fines herbes & fines épices ; lavez une demi-douzaine d'anchois ; ôtez-en l'arête ; coupez chaque moitié en deux ; lardez les vives en travers ; un lardon d'anguille , un lardon d'anchois ; lardez-les de cette façon , depuis la tête , jusqu'à la queue ; prenez deux hatelettes , passez au travers des vives ; attachez les hatelettes à la broche ; faites cuire les vives , en les arrosant de tems en tems avec une marinade , telle que la précédente ; quand les vives sont cuites , faites une saussé avec beurre , un bouquet de persil ,

ciboules, thim, laurier, basilic, gouffe d'ail, trois clous, deux truffes hachées, quatre ou cinq champignons hachés; passez-les sur le feu, mouillez avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis maigre, un peu de bon bouillon, sel, gros poivre; faites bouillir cette sausse à petit feu; dégraissez; quand elle est réduite & finie de bon goût, ôtez le bouquet; mettez un peu de capres hachées, & servez deffous les vies.

Salade de vives.

Faites frire ou griller des salades de vives; laissez-les refroidir; étant froides, coupez la tête & la queue; coupez-les par filets; arrangez-les dans un plat; garnissez-les de cerfeuil haché, de petites capres; assaisonnez-les de sel, de poivre, d'huile & de vinaigre, & servez.

Terrine de vives.

La terrine de vives se fait de la même manière que la terrine des tranches de saumon & de truites. (Voyez Saumon.)

Tourte de vives.

On fait la tourte de vives de la même manière que la tourte de saumon & des truites. (Voyez Saumon.)

Potage de vives.

Le potage des vives se fait de la même manière que le potage des perches. (Voyez Perches.)

ZESTS D'ORANGE, voyez Orange.

ZESTS DE CITRON, voyez Citron.

Fin du Dictionnaire des Alimens, &c.

